EL GRAN LIBRO DEL GOURMET

Postres Caseros

Fotografías: S.A.E.P./ J.L. SYREN / C. DUMOULIN
Traducción: Tatiana Suárez Losada

© Dormonval
© SUSAETA EDICIONES, S.A.
Campezo, s/n - 28022 Madrid
Tel. 913 009 100 - Fax 913 009 118
Impreso en la UE

Bacocinadelibe

Postres caseros

LOS SECRETOS DE SU ÉXITO

Guy DISDIER
Profesor de pastelería en el Lycée Technique Hôtelier
de Estrasburgo-Illkirch.

BIBLIOTECA MUNICIPAL
POLAN (Toledo)

susaeta
ediciones s.a

Contenido

Preparaciones básicas, página 27

Pastas y masas, cremas, coulis y salsas, técnicas diversas

Postres dulces, página 93

Bavarois, charlotas, cremas, marquesas y pudings

Postres de fruta

página 63

Frutas rojas, frutos secos, frutas exóticas, frutas de otoño

Buñuelos, creps, gofres, página 125

De fruta, de compota, de mermelada

Mousses

página 73

Mousses de fruta, de chocolate blanco o negro

Tartas

página 137

En tiras, de hojaldre, redondas o de merengue

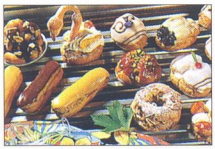
Pasteles grandes

página 149

Clásicos, festivos, cakes, de fruta, de chocolate

Pastelitos

página 189



Del pastelito de bocado al pastel individual

Postres helados

página 201

Helados, vacherins y bombas heladas

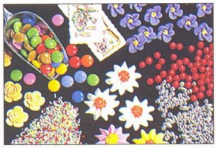
Pastitas y dulces

página 219

De chocolate, de fruta, de mazapán, de licor

Decoraciones

página 231



Material, ingredientes, técnicas, utilización

Significado de los símbolos que acompañan a las recetas

Elemental

Fácil

Laboriosa

Barato

Razonable

Caro

¿Qué niño no ha soñado con la maravillosa "Casita de Chocolate", con las paredes de bizcocho, el techo de guirlache, los cristales de caramelo y las vigas de chocolate? Los escaparates de las pastelerías, con su sabia composición de colores, aromas y sabores, sigue seduciendo al goloso que dormita en cada uno de nosotros.

El postre, que se consume con rapidez, es el fruto de una preparación minuciosa que se ciñe a las reglas de un arte que se ha ido refinando a lo largo de los siglos. Ya los pastillariorum romanos formaban una corporación poderosa y bien considerada...

El objetivo de este libro es iniciarle en el arte de la pastelería, a través de las recetas tradicionales o modernas de todos los rincones de Europa. Las amas de casa encontrarán en él una guía sencilla y profusamente ilustrada que les permitirá aprender las técnicas básicas y más adelante, con un poco de habilidad y perspicacia, preparar postres cada vez más elaborados. La pastelería, que es todo un entramado de preparaciones diversas, pasará entonces a ser un juego de niños.

Las recetas están calculadas para seis a ocho personas, y, para lograr el éxito, deben respetarse las proporciones. Según las circunstancias (meriendas, cócteles, comidas, fiestas, diversas épocas del año) usted se inclinará por los pasteles, las mousses, los helados, los pastelitos y demás dulces. Para ser apreciado en su justo valor, su postre no deberá romper el equilibrio alimenticio.

Algunas sugerencias para la decoración, la presentación de platos apetitosos, un poco de imaginación y mucho amor le permitirán personalizar tales preparaciones, que harán las delicias de sus invitados.

EQUIVALENCIAS GAS - ELECTRICIDAD

Termostato 1:	50 °C:	temperatura muy suave o mínima
Termostato 2:	80 °C:	temperatura muy suave
Termostato 3:	100 °C:	temperatura suave
Termostato 4:	120 °C:	temperatura suave
Termostato 5:	150 °C:	temperatura media
Termostato 6:	180 °C:	temperatura media
Termostato 7:	210 °C:	temperatura fuerte
Termostato 8:	240 °C:	temperatura fuerte
Termostato 9:	270 °C:	temperatura muy fuerte
Termostato 10:	300 °C:	temperatura muy caliente o máxima

Alimentos	1 cucharadita rasa	1 cucharada rasa	1 cucharada colmada
Mantequilla (o margarina)		15 g	
Cacao		7 g	
Agua (o leche)		15 g	
Harina	5 g	10 g	20 g
Aceite		12 g	
Maicena (o fécula)	4 g	8 g	15 g
Almendras molidas			20 g
Arroz		15 g	
Sal		15 g	30 g
Sémola		15 g	
Azúcar	6 g	15 g	30 g
Té	3 g	6 g	

Alimentos	1 cucharadita rasa	1 cucharada rasa
1 taza de café contiene	1 dl	10 cl
1 taza de té contiene	1,5 dl	15 cl
6 cucharadas contienen	1 dl	10 cl
1 un vaso de los de agua contiene	2 dl	20 cl

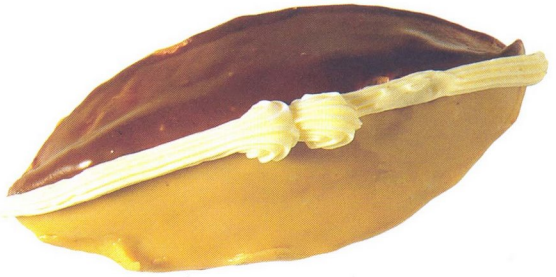
Pesos

1 huevo mediano pesa	65 g	1 nuez pesa	15 g
1 litro de aceite pesa	900 g	1 terrón de azúcar pesa	8 g
1 pedacito de mantequilla pesa	4 g		

1 molde de fondo desmontable para 4 a 6 personas mide 20 cm de diámetro

1 molde de tarta para 4 a 6 personas mide 25 cm de diámetro

1 molde de charlota para 4 a 6 personas mide 15 cm de diámetro y 10 cm de alto



Material

1 2 3

1 - Rodillo de repostería
2 - Rueda para cortar
3, 9 - Pinceles
4 - Tenedor para bañar
5 - Aro para bañar
6 - Pinza de tarta
7 - Rejilla
8 - Paleta triangular
10 - Espátula
11 - Pelapatatas
12 -Pelador de piel de cítricos
13 -Acanalador
14 -Cuchillo para picar
15 -Cuchillo de sierra
16 -Cortapastas rizado
17 -Cortapastas variados
18 -Cuchillo para cítricos
19 -Sacabocados
20 -Sacacorazones

1
2
3
4
5
10
11
12
13
14
15

1 - Molde de tartaleta
2 - Tortera
3 - Molde de bizcocho borracho
4 - Barqueta
5 - Molde de tarta
6 - Molde individual
7 - Aro de tarta
8 - Molde de cake
9 - Molde de bizcocho
10 - Boquillas rizadas
11 - Boquillas lisas
12 - Manga pastelera
13 - Tamiz para espolvorear
14 - Colador
15 - Colador fino
16 - Cacillo
17 - Batidor para claras de huevo
18 - Cazo semi-esférico
19 - Palas medidoras
20 - Lengua (espátula)
21 - Cuchara de madera
22 - Pala
23 - Batidor para salsas
24 - Vaso graduado

Productos

El cacao

Existe la pasta de cacao que contiene manteca de cacao, el cacao solubilizado y el cacao azucarado. El cacao fue introducido en Francia por Ana de Austria, esposa de Luis XIII, a principios del siglo XVI, y la primera chocolatería se estableció en París en 1759. El cacao es la base de todos los chocolates. A partir del haba del cacao torrefacta se producen, por una parte, la manteca de cacao y, por otra, el cacao en polvo. Los cacaos pueden ser más o menos rojos y oscuros, según su origen y la variedad a la que pertenecen.

El chocolate en polvo

El cacao en polvo se obtiene mediante pulverización de la pasta de cacao desgrasada. A esto se añade azúcar, pero la mezcla debe tener un 32% de cacao como mínimo.

El chocolate fondant o chocolate negro

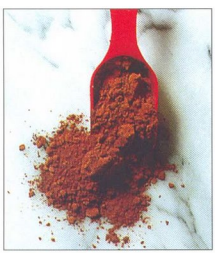
Es una mezcla de 40% de azúcar, 30% de cacao en polvo, 12% de materia seca total de cacao y 18% de manteca de cacao.

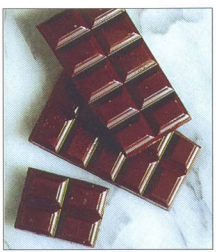
Se puede consumir en crudo, aunque se emplea principalmente para preparar crema de chocolate, salsa de chocolate y otras preparaciones. Se mezcla con leche, nata o mantequilla.

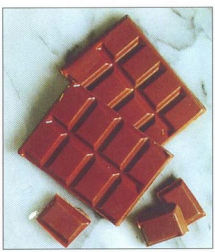
El chocolate con leche

Se compone de 25% de materia seca total de cacao, 27,5% de materia grasa total y 50% de azúcar.

Se utiliza de la misma manera que el chocolate negro.







La cobertura de chocolate, cabertura negra

Es una mezcla de 34% de azúcar, 30% de cacao desgrasado, 31% de manteca de cacao y 2,5% de materia seca de cacao.

Cobertura con leche

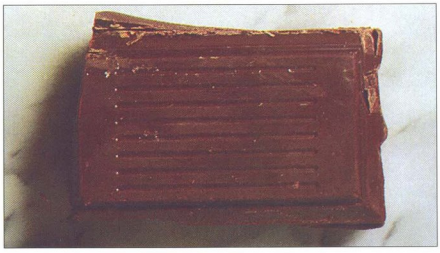
Se utiliza de la misma manera que la cobertura negra, con la diferencia de que se derrite a 40° y debe enfriarse a 24-25°. Se utiliza a 29-30°.

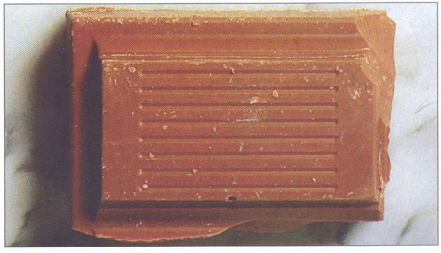
Existen muchas clases de coberturas semi-amargas, aromatizadas con naranja, con café, claras u oscuras, muy fluidas y especiales para moldear.

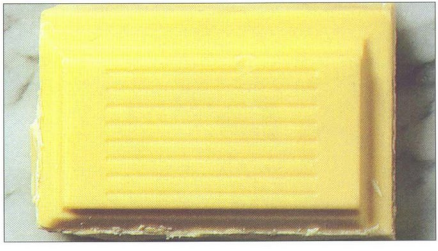
Asimismo, existen chocolates de cobertura coloreados que contienen únicamente manteca de cacao.

Las coberturas de chocolate constituyen un chocolate de lujo, ya que, siendo mayor su contenido en manteca de cacao, son más untuosas y más quebradizas, pero también son más caras que el chocolate normal.

Se utiliza específicamente para cubrir bombones (de praliné, trufas), aunque puede utilizarse en sustitución del chocolate normal en preparaciones de calidad.







Utilización de la cobertura de chocolate

Se utiliza para bañar bombones y para moldeado. Su empleo es muy delicado; la cobertura debe derretirse a una temperatura baja al baño María, sin rebasar los 50°; seguidamente debe enfriarse, trabajándola en el recipiente hasta llegar a 26/27°. La manteca de cacao se solidifica, formando una pasta. Debe mezclarse a fondo y calentar nuevamente el conjunto, trabajándolo, hasta llegar a 32° C. Para verificar el punto, verter una cucharadita de cobertura sobre una hoja de papel parafinado. Al cabo de un minuto, debe solidificarse y quedar brillante.

Si el chocolate está demasiado frío, se queda blanco. Si está demasiado caliente, se queda mate. En ambos casos, debe procederse de la siguiente manera:

– calentando una pequeña cantidad y mezclando a fondo

– o enfriando y añadiendo cobertura rallada y mezclando a fondo.

Para bañar trufas, la cobertura no precisa una preparación rigurosa, ya que, una vez bañadas, las trufas se rebozan en cacao o en azúcar glas.

La cobertura sirve también para hacer virutas de chocolate; basta con rasparla con un pelapatatas.

La gianduja

La gianduja es una cobertura de chocolate con leche mezclada con praliné de avellana muy fino y manteca de cacao.

Utilización

Se utiliza para rellenar bombones, cornetes y cajitas con manga pastelera. Se derrite de la misma manera que la cobertura. También sirve para aromatizar la crema de mantequilla y para cubrir algunos pasteles en forma de virutas.

Pasta para glasear

Es una mezcla de cacao, azúcar y grasa vegetal. Es fácil de utilizar, ya que no es preciso derretirla como la cobertura de chocolate.

Basta con derretirla a temperatura suave al baño María. Se emplea a una temperatura de 32 °C a 33 °C.

Es más barata y más fácil de utilizar, pero también resulta menos sabrosa.

Se utiliza para glasear pastelitos y pasteles individuales y grandes.

Asimismo, existe en varios colores como marrón, rosa, verde, naranja, marfil o café.

El fondant

El fondant es una pasta blanca formada por finos cristales de azúcar unidos por un almíbar concentrado.

La cocción se hace con el almíbar en punto de bola.

Cantidades:

1 kg de azúcar
100 g de glucosa
25 cl de agua

Verter el almíbar sobre una superficie de mármol humedecida. Rociar con agua. Una vez frío el almíbar (35 °C), trabajarlo con una espátula metálica o triangular, raspando el mármol para llevar todo el azúcar a un solo punto. Después, a la inversa: extender el almíbar sobre el mármol, levantando sólo la parte superior de la capa de azúcar. Este movimiento repetido es el que favorece la transformación del almíbar en fondant, que en primer lugar se torna opaco y después cada vez más blanquecino. Seguir moviendo hasta que la mezcla espese. Reservar en un cubo o recipiente de plástico que cierre herméticamente.

Utilización

Poner la cantidad de fondant necesaria en un cacillo. Calentarlo a fuego lento o al baño María, trabajándolo con una espátula de madera. La temperatura no debe pasar los 34 °C. Para que la capa de fondant no quede muy espesa, se puede aligerar con almíbar espeso o con agua.

El fondant que se ha calentado en exceso no queda brillante. Si esto ocurre, debe añadirse un poco de fondant fresco y derretirlo de nuevo.Si está demasiado líquido, queda transparente y no se puede utilizar.

Sirve para glasear toda clase de pasteles y se añade a la pasta de almendras para evitar que quede aceitosa.

El almibar para abrillantar

Almibar claro

Pulpa de fruta pasada por el chino, enriquecida con azúcar, pectina, esencia de fruta y colorante.

Almibar rojo

Pulpa de frutas rojas tamizada, enriquecida con azúcar, pectina, esencia de fruta y colorante.

La pasta de almendras

Podemos distinguir la pasta de almendras crudas y cocidas. Los porcentajes de azúcar y almendras son los siguientes:

Pasta de almendras:
25% de almendras
75% de azúcar.

Pasta de almendras de confitería:
33% de almendras
65% de azúcar.

Pasta de almendras a partes iguales:
50% de almendras
50% de azúcar.

Evidentemente, el porcentaje de almendras es el que determina el precio y la utilización de esta pasta.

Pasta de almendras al 25%

500 g de almendras crudas
1,500 kg de azúcar
150 g de glucosa
40 cl de agua

Cocer el azúcar hasta que alcance el punto de bola. Verterlo sobre las almendras, removiendo con una espátula, hasta que el azúcar blanquee y espese, formando un fondant enriquecido con almendras.

Una vez fría la mezcla, reducirla a una pasta fina.

No añadir aceite a la pasta; si fuera necesario, incorporar un poco de almíbar espeso al final de la operación de triturado. Aromatizar y colorear al gusto.

Para hacer una pasta de almendras rápida, mezclar 2/3 de fondant blanco y 1/3 de almendras crudas molidas.

En todos los casos, trabajar y extender con azúcar glas.

La pasta de almendras sirve para cubrir algunos pasteles y para rellenar dulces y bombones.

Pasta de almendras crudas al 25%

500 g de almendras crudas
1,250 kg de azúcar glas
2,5 dl de almíbar espeso
150 g de glucosa

Triturar todos los ingredientes con un robot de cocina. Puede servir una buena batidora, pero la pasta queda algo menos fina.

El praliné

450 g de almendras o de avellanas
450 g de azúcar
100 g de glucosa

Tostar las almendras en el horno a temperatura media (200 °C).

Derretir el azúcar sin agua hasta conseguir un caramelo rubio.

Mezclar las almendras tostadas con el caramelo y seguidamente poner el conjunto sobre una placa untada con aceite. Dejar enfriar y triturar (en pedazos); seguidamente formar una pasta añadiendo aceite, que resulta obligado para hacer el praliné.

Praliné de almendras claro - almendras escaldadas y tostadas

Praliné oscuro-almendras crudas (con la piel) tostadas

Praliné de avellanas claro-avellanas tostadas sin la piel

Praliné de avellanas oscuro-avellanas tostadas sin la piel, caramelo más oscuro.

Se utiliza para aromatizar toda clase de cremas, helados y suflés. Sirve para hacer bombones, con la adición de un agente endurecedor (chocolate de cobertura) que contribuye a solidificarlo, manteniendo su untuosidad.

Se conserva durante bastante tiempo en una lata bien cerrada.

OBSERVACIÓN
Se vende ya preparado en las tiendas. La receta se incluye como orientación.

El azúcar

1 Azúcar en terrones

Se utiliza para cocer azúcar con agua y glucosa y para montar los petisús y otros pasteles o para caramelizar frutas rellenas de pasta de almendras.

2 Azúcar

Se utiliza para hacer almíbar. Agua + azúcar llevados a ebullición.

3 Azúcar extrafino

Se utiliza para repostería, cremas, bizcochos, masas de tarta, etc.

4 Azúcar glas

Se utiliza para hacer pasta de galleta, para algunos tipos de pastelitos, para hacer glaseado y para decorar.

5 Azúcar moreno o mascabado claro u oscuro

Se utiliza para espolvorear la fruta antes de gratinarla en el grill del horno o la salamandra.

6 Almíbar espeso

Para prepararlo es necesario utilizar el mismo peso de agua que de azúcar y llevarlo a ebullición.

7 Glucosa líquida

La glucosa es un almíbar transparente y espeso que se obtiene tras la transformación del almidón de maíz.

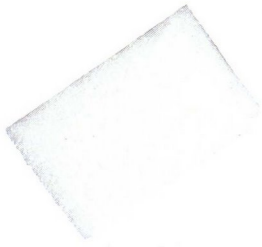
Su poder edulcorante es tres veces menor que el del azúcar.

Utilización

Sirve para impedir que el azúcar se apelmace (es decir, para evitar su cristalización). Ejemplo: fondant, pasta de almendras, praliné, azúcar cocido para montaje de pasteles, fruta caramelizada, hilos de azúcar y flores de azúcar.

Asimismo, sirve para hacer más esponjosos algunos pasteles.

También se encuentra en polvo en las farmacias.



1
2
3
4
5
6
7

Elementos decorativos

La fruta confitada

Fruta confitada cortada en dados, cerezas confitadas, angélica, piel de naranja confitada.

Motivos decorativos de azúcar

Perlas al Cointreau, granos de café al licor de violeta, mimosa, perlas doradas.

Aromatizantes

Vaina de vainilla
Vainilla en polvo
Azúcar vainillado
Extracto de vainilla
Extracto de café
Café soluble
Caramelo
Agua de azahar
Aroma de limón
Aroma de fresa
Aroma de grosella negra
Aroma de frambuesa
Aroma de mandarina

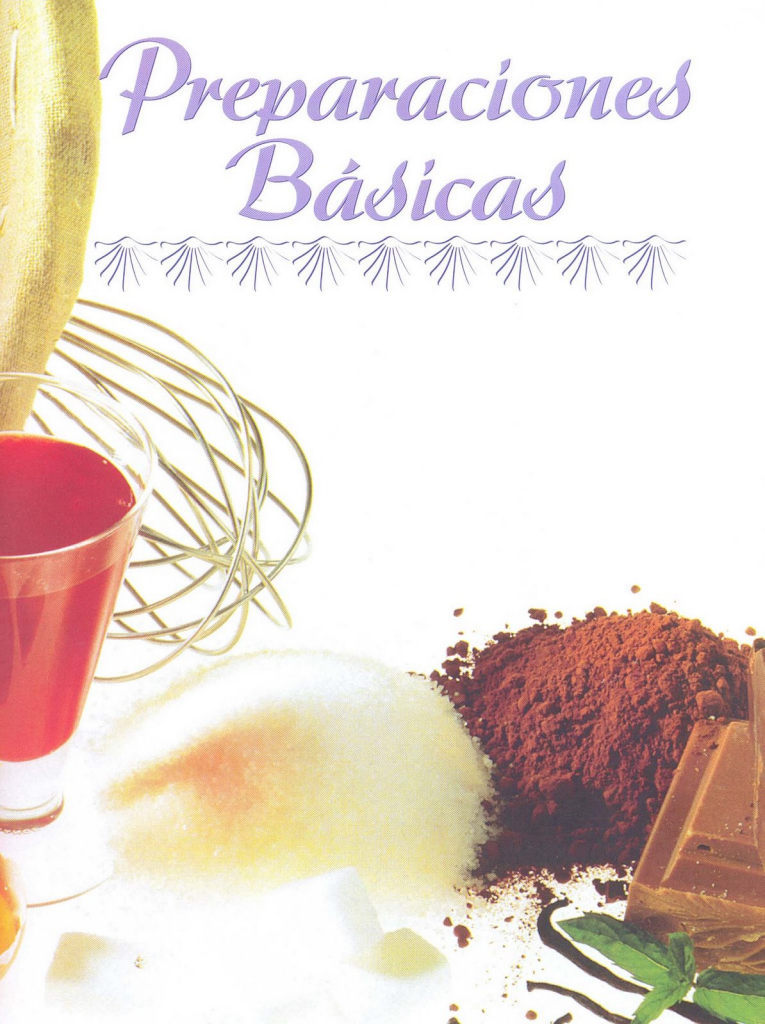
Estracto de café

Se obtiene a partir de azúcar caramelizado bastante oscuro, cocido con agua y seguidamente dejado en infusión junto con café molido.

Una vez filtrado el conjunto, se obtiene el extracto de café.

Actualmente, y gracias a los cafés solubles, es muy fácil elaborar extractos para aromatizar cremas o emborrachar pasteles.

Preparaciones Básicas



Pastas y masas

Masa quebrada

Para 500 g aproximadamente.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 a 15 min a 240 °C en vacío, 35 min a 220 °C con el relleno.

250 g de harina de fuerza
5 g de sal
20 g de azúcar
125 g de mantequilla
1 yema de huevo
5 cl de agua

Tamizar la harina sobre una superficie de mármol o mesa de trabajo. Formar un volcán y poner en el centro la sal, el azúcar y la mantequilla cortada en dados.

Poner el agua y la yema en un cuenco pequeño y mezclar con un tenedor. Reservar.

Mezclar los ingredientes de la pasta con los dedos y seguidamente poner la mezcla entre las manos y frotarlas, sin apretar demasiado, hasta que tenga aspecto arenoso.

Formar nuevamente un volcán y poner en el centro la mezcla de agua y yema de huevo, no debiendo quedar excesivamente mojada, ya que quedará pegajosa

y será difícil de manejar y de cocer. Mezclar poco a poco, imprimiendo un movimiento circular al conjunto.

Amasar hasta que la pasta quede homogénea, no debiendo hacerlo en exceso o, de lo contrario, quedará dura y quebradiza.

Se utiliza como fondo de toda clase de tartas.

Pasta sablé

Para 60 unidades.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 min a 180 °C.

250 g de harina
150 g de mantequilla
125 g de azúcar
2 g de levadura química
1 cucharadita de extracto de vainilla o de cacao (opcional)
3 yemas de huevo

Hacer un volcán con la harina y la levadura.

Poner la mantequilla, las yemas, la vainilla y el azúcar en el centro. Mezclar todos los ingredientes, excepto la harina, hasta que el conjunto quede homogéneo.

Mezclar esta masa rápidamente con la harina, hasta que quede bien incorporada.

Amasar. Este método proporciona una pasta blanda que deberá refrigerarse brevemente antes de estirarla.

Pasta de galleta

Para 500 g aproximadamente.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 min a 180 °C.

250 g de harina
100 g de azúcar glas
100 g de mantequilla
1 huevo

Proceder de la misma manera que para hacer la masa quebrada, mezclando la harina, el azúcar y la mantequilla. Añadir el huevo batido y amasar.

Para hacer tartas grandes que deban cortarse en porciones, añadir 2 g de levadura química a la harina, para que la pasta quede ligera y resulte fácil de cortar.

Dado su contenido en azúcar, la pasta queda mejor con la incorporación de la clara del huevo en lugar de agua.

Masa de hojaldre (tartas, pithiviers y milhojas)

Masa de hojaldre

Para 500 g aproximadamente.
Preparación: 1 hora.
Reposo: 50 minutos.

300 g de harina de fuerza
6 g de sal
1,5 dl de agua
225 g de margarina o mantequilla

Tamizar la harina y formar un volcán. Poner en el centro la sal y la mitad del agua.

Disolver la sal con la punta de los dedos y seguidamente incorporar rápidamente la harina, desde dentro hacia afuera. En cuanto se pueda formar una bola pequeña, mantenerla en la palma de la mano, haciéndola rodar y apretándola con fuerza. Añadir el agua y la harina restante poco a poco.

Formar una bola más bien firme y darle unos cortes con un cuchillo para que pierda elasticidad.

Dejar reposar la masa durante 10 minutos.

Preparar la mantequilla. Para ello, golpearla con un rodillo sobre

una hoja de papel vegetal (deberá tener poco más o menos la misma consistencia que la masa) y formar un cuadrado de 15 x 15 cm.

Estirar la masa con un rodillo y formar un cuadrado de 25 x 25 cm, dejando el centro del mismo un poco más grueso. Poner el cuadrado de mantequilla en el centro del cuadrado de masa a tresbolillo.

Encerrar la mantequilla en el cuadrado de masa.

Estirar la masa con un rodillo en sentido longitudinal, manteniendo la anchura inicial, hasta que tenga 7 mm de grosor y sea tres veces más larga que ancha. Doblar la masa sobre sí misma en tres partes iguales; esta operación constituye una vuelta.

Hacer girar la masa un cuarto de vuelta y repetir la operación. Dejar reposar durante 20 minutos.

CONSEJOS

Envolver la masa, durante el tiempo de reposo, en una bolsa de plástico o en film transparente, para evitar que se forme costra.

La masa puede prepararse de víspera. Admite muy bien la congelación, tanto en una pieza como fragmentada.

Repetir la operación otras dos veces (2 vueltas) y dejar reposar durante 20 minutos.

Dar otras dos vueltas más. La masa queda lista, aunque deberá reposar otros 20 minutos antes de utilizarse.

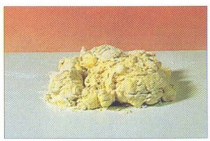
Masa de hojaldre rápida

Para 600 g aproximadamente.
Preparación: 30 minutos.
Reposo: 20 minutos

300 g de harina
6 g de sal
1,5 dl de agua
225 g de margarina o mantequilla, muy dura

Tamizar la harina y formar un volcán. Poner en el centro la sal, el agua y la mantequilla cortada en dados de 1 cm de lado. Di

solver la sal en el agua y amasar ligeramente como para hacer masa quebrada, dejando los pedazos de mantequilla visibles.



Distribuir el agua y la mantequilla, aglomerando sin apretar en exceso y sin amasar.

Formar un rectángulo y estirarlo con un rodillo, debiendo ser 4 veces más largo que ancho. Doblar la masa sobre sí misma, hacerla girar un cuarto de vuelta y repetir la operación.

Dejar reposar la masa durante 20 minutos, metida en una bolsa de plástico o envuelta en film transparente, y dar otras dos vueltas dobles.

Dejar reposar otros 20 minutos, a ser posible, antes de utilizar la masa. Estirarla y cortarla como una masa normal.

Es especialmente adecuada para preparar milhojas o pizzas en miniatura.

CONSEJOS

Si el hojaldre se hace con mantequilla, refrigerar la primera masa antes de incorporar la mantequilla, que deberá estar muy dura. Aumentar la duración del tiempo de reposo entre cada vuelta, para poder endurecer la masa en el frigorífico.

En época de calor, mantener fría la superficie de trabajo.

Masa para plancha de bizcocho

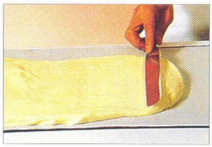
Para 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
cocción: 7 min a 200 °C.

4 yemas de huevo
75 g de azúcar
50 g de harina
50 g de fécula
4 claras de huevo + 25 g de azúcar

Separar las yemas de las claras. Añadir el azúcar en forma de lluvia a las yemas y batir con fuerza hasta que la mezcla quede blanquecina, aumente de volumen y espese.

Montar las claras a punto de nieve y mezclarlas con el azúcar. Incorporar la harina y la fécula tamizadas y mezclar para que no se bajen las claras.

Extender la mezcla sobre una hoja de papel parafinado de 20 x 30 cm untada con mantequilla, debiendo tener un grosor uniforme. Meter al horno inmediatamente.



Una vez cocida la plancha de bizcocho, ponerla sobre una mesa u otra placa fría para evitar que el bizcocho se seque.

No retirar el papel hasta el momento de utilizar el bizcocho. En caso de que el bizcocho se seque, darle la vuelta y humedecerlo con ayuda de un pincel para que el papel se desprenda con facilidad.

Masa para Saboyana

Para 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 45 min a 160 °C.

4 yemas de huevo
100 g de azúcar
60 g de harina
60 g de fécula
4 claras de huevo + 20 g de azúcar
20 g de azúcar glas

Preparar el bizcocho de la misma manera que la plancha. Ponerlo en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina.

Espolvorear la superficie con azúcar glas. Meter al horno inmediatamente. Desmoldar y poner sobre una rejilla recubierta de un paño.

Masa para bizcochos de soletilla

Para 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 min a 170 °C.

4 yemas de huevo
100 g de azúcar
120 g de harina
4 claras de huevo + 20 g de azúcar
40 g de azúcar glas

Preparar la ,asa de bizcocho de la misma manera que la de la plancha de bizcocho.

Las claras montadas a punto de nieve deberán estar muy duras para que los bizcochos queden redondeados.

Poner la mezcla en una manga pastelera y disponerla sobre una placa de horno cubierta con papel parafinado untado con un poco de mantequilla. Espolvorear la superficie con azúcar glas y, cuando el azúcar se haya absorbido, espolvorear nuevamente. Meter al horno inmediatamente, no debiendo estar éste herméticamente cerrado (se puede poner una cuchara de madera en la bisagra).

La superficie de los bizcochos debe tener un aspecto perlado al finalizar la cocción.

Masa para brioche

Para 500 g aproximadamente.
Preparación: 15 minutos.
Fermentación: 3 horas.
Cocción: 10 a 12 min a 220 °C para piezas pequeñas, 20 a 30 min a 180/200 °C para piezas grandes

250 g de harina de fuerza
5 g de sal
15 g de azúcar
2 1/2 huevos
10 g de levadura de cerveza
3 cl de agua templada
125 g de mantequilla

Tamizar la harina sobre la superficie de trabajo, mezclarla con la sal y formar un volcán.

Desleír la levadura en un poco de agua templada y verterla en el centro del volcán de harina, junto con el azúcar y los huevos. Mezclar con la punta de los dedos, ampliando el movimiento para amasar todos los ingredientes.

Formar una bola, que deberá estar algo blanda. Golpear la masa con fuerza sobre la superficie de trabajo, doblándola sobre sí misma para que adquiera elasticidad. Si queda demasiado dura,

se puede añadir un poco de agua o 1/2 huevo. Coger la mitad de la masa e incorporar la mantequilla ligeramente ablandada. Mezclar con la masa restante, cortando la

masa y volviéndola a amasar.

Poner la masa en un cuenco amplio y cubrir con film transparente. Dejar que la masa repose en un lugar caliente hasta que su volumen se haya triplicado.

Al cabo de este tiempo, golpear la masa contra la superficie de trabajo espolvoreada con ha-

rina para "desinflarla". Doblar la masa sobre sí misma varias veces.

Si se dispone de tiempo suficiente, dejar fermentar la masa nuevamente en un lugar más fresco para endurecer la masa y facilitar su utilización.

Cortar la masa y ponerla sobre una placa o en un molde. Dejar fermentar hasta que triplique de volumen, pintarla con huevo batido y meterla al horno a temperatura media.

Las piezas grandes deben cocer a temperatura más suave (180 °C).

Es imperativo detener la fermentación en su momento mediante la cocción. Los fermentos, que son numerosos, darían mal sabor y un feo color a la masa.

Se puede preparar la masa de víspera, en cuyo caso debe reducirse la cantidad de levadura, meterla al frigorífico después de la primera fermentación y utilizarla al día siguiente.

También se puede congelar en pequeñas cantidades.

CONSEJOS

Debe evitarse que la levadura y la sal entren en contacto directo, ya que existe el riesgo de que esta última "neutralice" a la primera.

Pasta choux

Para 300 g aproximadamente.
Preparación. 10 minutos.
Cocción: 20 min a 220 °C para piezas pequeñas, 35 min a 200 °C para piezas grandes.

12,5 cl de agua
2 g de sal
4 g de azúcar
50 g de mantequilla
80 g de harina de fuerza
2 a 2 1/2 huevos medianos

Llevar a ebullición el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla y retirar del fuego inmediatamente. Añadir la harina tamizada de una sola vez, removiendo con fuerza.

Poner nuevamente al fuego para que la pasta se seque, sin dejar de remover, hasta que quede bastante firme.

Poner en un cuenco, añadir medio huevo y mezclar hasta que quede bien incorporado. Seguir añadiendo los huevos de mitad

en mitad, no más cantidad, hasta que la anterior haya quedado completamente incorporada en la masa.

La pasta debe quedar lisa y ligera, sin resultar resbalosa.

Masa de creps

Para 30 a 32 unidades, según el tamaño de la sartén.
Preparación: 5 minutos.
Reposo: 1 hora (opcional).

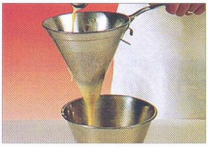
250 g de harina
3 g de sal
20 g de azúcar
5 huevos
75 cl de leche
25 g de mantequilla
25 cl de aceite

Poner la harina en un cuenco amplio y formar un volcán. Añadir la sal, el azúcar, los huevos y la mitad de leche.

Mezclar con un batidor de varillas hasta conseguir una masa lisa.

Agregar la leche restante y mezclar de nuevo.

Pasar por el chino.



Dejar reposar, a ser posible, durante 1 hora. Cuando se vaya a utilizar, añadir el aceite y la mantequilla derretida.

Calentar la sartén no sin antes engrasarla con un trocito de papel de cocina o un trapito atado a un tenedor.

La sartén no debe humear. Verter con la mano derecha la cantidad de masa necesaria, mientras con la derecha se imprime un movimiento circular a la sartén. La masa debe cubrir todo el fondo. Poner de nuevo al fuego. En cuanto la masa empiece a tomar color en los bordes, compruebe con una paleta que no se ha pegado. Déle la vuelta con un movimiento rápido para que se haga por el otro lado.

Reservar las creps apilándolas en un plato. Para mantenerlas calientes, basta con taparlas con una ensaladera al revés o con envolverlas en papel de aluminio y colocarlas a horno suave entre tanto.

Pasta de freir

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Reposo: 1 hora.
Cocción: 15 min. Fritura a 160 °C.

125 g de harina
2 g de sal
1 huevo
10 cl de cerveza
1 cl + 1 cl de aceite
2 claras de huevo

Tamizar la harina y ponerla en un cuenco amplio formando un volcán. Poner en el centro el huevo, la sal, la cerveza y 1 cl de aceite. Mezclar todos los ingredientes con una espátula y cubrir la superficie de la pasta con 1 cl de aceite para evitar que se forme costra. Dejar reposar, a ser posible, durante 1 hora antes de incorporar las claras montadas a punto de nieve ; esto servirá para aligerar la pasta. Hacer esta operación con ayuda de una espátula de madera, cortando la pasta, como se hace con todas las mezclas delicadas (masa para bizcocho, etc.)

Masa de gofres

Para 6 personas.
Preparación: 5 minutos.
Cocción: 4 a 5 minutos.

250 g de harina
150 g de azúcar
3 huevos
1/2 litro de leche
100 g de mantequilla derretida

Mezclar todos los ingredientes, excepto la mantequilla, hasta conseguir una masa lisa parecida a la de creps y pasarla por el chino. Añadir la mantequilla derretida y mezclar.

Cocer en el aparato especial para gofres caliente y untado con mantequilla o aceite. Espolvorear con azúcar glas.

Cubrir con nata montada, crema de castañas o salsa de chocolate.

Masas de merengue

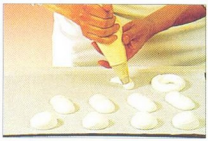
Merengue ligero

Para 300 g aproximadamente.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 45 min a 110 °C.

Merengue ligero
4 claras de huevo
250 g de azúcar

Batir las claras con la mitad del azúcar hasta que estén firmes. Añadir el azúcar restante y seguir batiendo hasta conseguir un merengue brillante y compacto.

Poner el merengue en una manga pastelera y disponerlo sobre una placa de horno cubierta



de papel parafinado o vegetal. Meter al horno, con la puerta entreabierta (se puede poner una cuchara de madera en la bisagra), para que salga el vapor.

Merengue italiano

Para 400 g aproximadamente.
Preparación: 20 minutos.

Merengue italiano
4 claras de huevo
250 g de azúcar
6 cl de agua

Cocer el azúcar y el agua hasta que alcance el punto de bola. Verter este almíbar al hilo sobre las claras a medio montar. Batir hasta que se enfríe por completo.

Utilización (una vez frío): crema de mantequilla a la italiana, suflés helados, turrón helado.

Merengue suizo

Para 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 45 min a 110 °C.

Merengue suizo
4 claras de huevo
250 g de azúcar

Poner las claras y el azúcar en un cuenco al baño María a 60 °C. Batir hasta que la mezcla quede espumosa y haya espesado. Retirar del fuego y batir hasta que se

enfríe por completo (20 °C), añadiendo unas gotas de zumo de limón. El merengue estará listo cuando quede compacto.

Se utiliza principalmente para preparar pastelitos.

Merengue de almendras (para bases y montaje de pasteles)

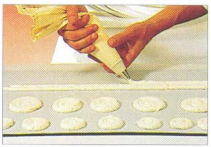
Para 8 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 35 min a 160 °C.

6 claras de huevo
120 g de almendras o avellanas molidas
160 g de azúcar
20 g de harina

Empezar a montar las claras de huevo. Añadir 30 g de azúcar y seguir batiendo con fuerza.

Incorporar el azúcar restante en forma de lluvia, las avellanas y la harina, cortando la masa, hasta que quede homogénea.

Esta masa puede ponerse en una manga pastelera con boquilla mediana y disponerse en espiral sobre una placa de horno cubierta con papel parafinado.



También puede extenderse con ayuda de una espátula metálica.

Meter al horno a 160 °C, con la puerta entreabierta (se puede poner una cuchara de madera en la bisagra), 35 minutos. Si fuera necesario, cocer unos minutos más para que termine de secarse.

Esta masa sirve para montar algunos pasteles, como vacherins y vieneses y como relleno de pasteles grandes. Una vez cocida, se conserva varios días.

Masa de bizcocho

Para 8 a 10 personas.
Preparación: 15 minutos.
Cocción: 35 min a 180 °

4 huevo medianos
125 g de azúcar
125 g de harina de fuerza
40 g de mantequilla (opcional)
o
4 huevos
125 g de azúcar
100 g de harina
25 g de cacao
40 g de mantequilla (opcional)

Untar el molde con mantequilla y dejar enfriar.

Poner los huevos y el azúcar en un cuenco mediano y batir ligeramente para que el azúcar no se quede sobre las yemas.

Poner a calentar un baño María, no debiendo rebasar los 60 °C o, de lo contrario, los huevos podrían cuajarse.

Tamizar la harina sobre una hoja de papel y reservar.

Poner el cuenco al baño María y batir la mezcla con fuerza con un batidor de varillas hasta que quede esponjosa y ligera.

Una vez que la mezcla haya cuadriplicado de volumen y esté tibia (40 °C), retirarla del baño María y seguir batiendo con fuerza hasta que quede blanquecina y espesa.

Dejar de batir cuando la mezcla esté casi fría y añadir la harina en forma de lluvia, mezclándola suavemente con una espátula.

Incorporar la mantequilla derretida, si se utiliza, y mezclar hasta que no queden restos de harina.

Espolvorear el molde con harina, darle la vuelta y golpearlo para eliminar el exceso de harina.

Llenar el molde hasta 2/3 de su capacidad y meterlo inmediatamente al horno a 180 °C durante 35 minutos. El bizcocho estará listo cuando, al apretar suavemente la superficie, emita un ligero crujido y recupere su forma inicial.

Desmoldar y poner sobre una rejilla cubierta con un paño.

Masa de bizcocho de naranja

Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.
Cocción: 40 min a 170 °C.

2 huevos y 1 yema
125 g de mantequilla
125 g de azúcar
125 g de harina
Ralladura de 1 naranja
2 cl de Cointreau
Unas gotas de extracto de vainilla
3 g de levadura química

Batir la mantequilla con un batidor de varillas hasta que alcance el punto de pomada. Añadir el azúcar y trabajar la mezcla hasta que quede blanquecina y cremosa.

Añadir la ralladura de naranja, el Cointreau y la vainilla. Agregar los huevos y la yema en varias veces y mezclar.

Incorporar la harina y la levadura y mezclar suavemente con una espátula.

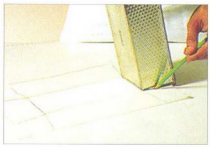
Poner la mezcla en un molde de cake de 20 a 25 cm de largo forrado con papel parafinado y meter al horno.

Al cabo de 10 minutos, hacer un corte a lo largo de la superficie del bizcocho con una puntilla para que la masa suba. Seguir cociendo.

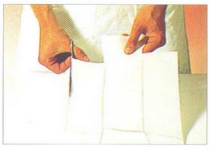
Este pastel puede servirse con crema inglesa (natillas), macedonia de frutas o té o para un buffet. Se puede decorar con gajos de naranja, cerezas confitadas, angélica, pistachos o almendras tostadas y cubrir con almíbar claro.

Manera de forrar o encamisar un molde

Dibujar el contorno del molde sobre una hoja de papel parafinado.



Recortar la forma.



Forrar el molde con el papel, apretando en las esquinas.

CONSEJOS

No retirar el papel hasta el momento de servir. De esta manera, el pastel se secará menos.

Masa de bizcocho borracho

Para 10 a 12 personas, según el tamaño de los moldes.
Preparación: 10 minutos.
Fermentación: 1 h 30 min.
Cocción: 12 min a 200 °C.

250 g de harina
4 g de sal
20 g de azúcar
15 g de levadura
8 cl de agua templada
3 huevos
80 g de mantequilla derretida

Proceder de la misma manera que para hacer la masa de brioche, sin incorporar todo el agua al principio. Amasar en un cuenco amplio para alisar la masa y proporcionarle elasticidad. Añadir el agua restante poco a poco.

Dejar fermentar la masa en un lugar caliente (30°), cubierta con un paño y protegida de corrientes de aire. Cuando haya triplicado de volumen, añadir la mantequilla derretida, pero no hirviendo, para no destruir los fermentos. Mezclar a fondo hasta que la mantequilla quede bien introducida.

Poner la masa en los moldes, previamente untados con mantequilla, llenándolos hasta 2/3 de su capacidad, y dejar que suba hasta el borde. Meter al horno inmediatamente a temperatura media.

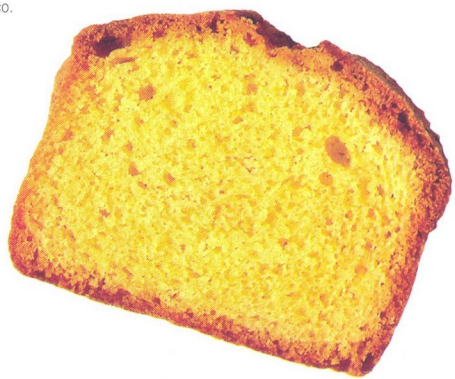
Esta masa es más blanda y más rica en levadura, lo que permite un rápido desarrollo de burbujas gaseosas y facilita de esta manera la operación de emborrachado.

Masa de tulipas

Para 400 g aproximadamente
Preparación: 5 minutos.
Cocción: 5 min

100 g de harina
100 g de azúcar glas
4 claras de huevo
1 cl de nata

Tamizar la harina y el azúcar glas sobre un cuenco amplio. Añadir las claras de huevo y la nata y trabajarlas con un batidor de varillas hasta que la masa quede lisa.



Las cremas

Crema inglesa

Para 7 dl aproximadamente.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 minutos.

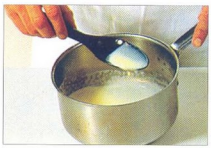
1/2 litro de leche
5 yemas de huevo
125 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla o extracto de vainilla (1 cucharadita)

Llevar a ebullición la leche con la vainilla en un cazo de fondo grueso, previamente humedecido.

Batir las yemas y el azúcar en un cuenco con un batidor de varillas hasta que la mezcla quede blanquecina.

Añadir un tercio de la leche hirviendo, sin dejar de remover, y seguidamente agregar la leche restante.

Mezclar, asegurándose de que la leche no se agarre al fondo, y poner a calentar a fuego lento, removiendo con una espátula de madera, hasta que la crema cubra ligeramente la cuchara.



La crema no debe hervir en ningún momento, o, de lo contrario, las yemas se cortarán.

Una vez terminada la cocción, pasar la crema por un chino para enfriarla y eliminar las impurezas que pudiera contener, como galladuras o fragmentos de cáscara de huevo. Poner el recipiente sobre un cuenco con agua fría y remover para favorecer el enfriamiento.

Meter al frigorífico en cuanto la crema se haya enfriado lo suficiente.

CONSEJOS

Las yemas no deben batirse en exceso, ya que, al quedar esponjosas, resulta difícil controlar el punto de cocción.

CONSEJOS

Es muy importante remover la crema a fondo durante la cocción para repartir el calor.

La crema resulta más untuosa si la cocción es lenta y prolongada.

En caso de que la crema haya cocido en exceso, se puede arreglar batiéndola y seguidamente pasándola por el chino.

Crema de mantequilla

Para 400 g aproximadamente.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 minutos.

1 huevo y 3 yemas
180 g de azúcar
5 cl de agua
250 g de mantequilla

Poner el azúcar y el agua a fuego medio y llevar a ebullición, removiendo al principio para evitar que el azúcar se caramelice.

Mantener la ebullición para conseguir una concentración de azúcar, a una temperatura de 117 °C. Esta cocción es la llamada de punto de bola. Para verificar este punto, sumergir una cuchara en agua fría, seguidamente sumergirla en el almíbar y de nuevo en agua fría. La consistencia del azúcar depositado sobre la cuchara permitirá la formación de una bola pequeña, de ahí el nombre "punto de bola".

Verter el almíbar al hilo sobre el huevo y las yemas, batiendo con fuerza.

Seguir batiendo para aligerar la preparación, que espesará y quedará blanquecina al enfriarse.

Una vez fría la mezcla (15 a 18 °C), añadir la mantequilla en punto de pomada, batiendo hasta que quede homogénea.

Aromatizar al gusto.

Si la crema se guarda en el frigorífico, será preciso recalentarla y trabajarla de nuevo para que adquiera la temperatura adecuada y recupere su aspecto inicial.

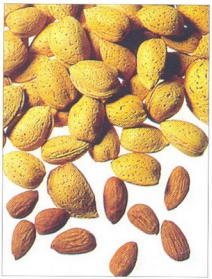
VARIACIÓN

1 huevo
125 g de azúcar + 3 cl de agua, cocidos a punto de bola
125 g de mantequilla

Se prepara de la misma manera que la crema de mantequilla descrita anteriormente.

Crema de almendras

Para 250 g de crema.
Preparación: 5 minutos.



50 g de mantequilla
65 g de azúcar
65 g de almendras molidas
1 huevo pequeño
1 cl de kirsch o ron

Ablandar la mantequilla hasta que alcance el punto de pomada.

Añadir el azúcar, las almendras y el huevo. Mezclar hasta que la crema quede homogénea.

Incorporar el kirsch o ron

Crema de bavarois

Para 900 g de crema.
Preparación: 10 minutos.
Enfriamiento: 30 minutos.
Reposo: 1 hora.

30 cl de leche
3 yema de huevo
90 g de azúcar
3 hojas de gelatina (es decir, 6 g)
30 cl de nata montada

Poner la leche a fuego suave y llevarla a ebullición.

Poner la gelatina en remojo en agua fría.

Batir el azúcar y las yemas de huevo hasta que la mezcla quede blanquecina.

Verter la leche hirviendo sobre la mezcla de yemas y mezclar. Poner nuevamente al fuego y cocer de la misma manera que la crema inglesa, hasta que cubra li-

geramente la cuchara. Retirar del fuego y añadir la gelatina escurrida. Remover hasta que la gelatina se disuelva.

Pasar por el chino y poner a enfriar sobre un cuenco de agua fría con cubitos de hielo.

Cuando la mezcla esté fría pero no cuajada, incorporar la nata montada suavemente.

Aromatizar al gusto. Si la crema se cuaja antes de incorporar

la nata montada, basta con recalentarla unos segundos a fuego suave o al baño María y remover con un batidor de varillas hasta que quede lisa.

CONSEJO

El tamaño del recipiente debe escogerse en función de la cantidad de nata. La nata debe ser siempre fresca. Se obtienen mejores resultados con la nata líquida, pero también puede emplearse nata espesa desleída con un poco de leche.

Una norma importante para obtener una buena crema Chantilly: el recipiente, la nata y la habitación deben estar fríos. No bata la nata demasiado. Las moléculas de materia grasa se aglomeran y forman mantequilla.

Nata montada

Para 25 cl de crema.
Preparación: 5 minutos.

5 cl de nata líquida

Todos los elementos (nata, batidor, recipiente) deberán estar muy fríos.

Si no se utiliza inmediatamente, batir la nata de nuevo antes de utilizarla.

Crema chantilly

Para 300 g aproximadamente.
Preparación: 10 minutos.

25 cl de nata líquida
40 g de azúcar glas
Unas gotas de extracto de vainilla

Montar la nata. Al cabo de unos minutos, la nata queda esponjosa y mate y seguidamente queda sujeta en el batidor.

Añadir el azúcar y la vainilla y batir con fuerza para endurecerla.

Es preciso detenerse a tiempo o, de lo contrario, la nata se separa.

Crema de chocolate

Para cubrir

Para 500 g aproximadamente.
Preparación: 45 minutos.
Cocción: 5 minutos.

10 cl de leche
5 cl de nata
375 g de chocolate

Llevar la leche y la nata a ebullición. Trocear el chocolate y verter sobre él la leche y la nata. Retirar del fuego y remover con un batidor de varillas hasta que el chocolate se derrita.

Dejar enfriar hasta que la mezcla esté prácticamente solidificada. Recalentarla un poco y remover con fuerza hasta que la mezcla se aclare de color.

La crema de chocolate debe quedar ligera para poder cubrir los pasteles.

Se utiliza de la misma manera que la crema de mantequilla.

Para glasear

Para 300 g aproximadamente.
Preparación: 5 minutos.
Cocción: 5 minutos

200 g de cobertura de chocolate o de chocolate de calidad
100 g de mantequilla

Picar el chocolate en pedazos grandes y ponerlo al baño María junto con la mantequilla hasta que se derrita.

Mezclar a fondo con un espátula y utilizarlo a una temperatura de 30 a 35 °C.

Asimismo, puede aplicarse con un pincel de repostería.

Crema pastelera

Para 800 g aproximadamente.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 minutos.

1/2 litro de leche
3 yemas de huevo
125 g de azúcar
30 g de harina
30 g de maizena
1 cucharadita de extracto de vainilla o 1/2 vaina de vainilla
2 cl de ron

Poner 45 cl de leche y la vainilla a fuego medio, en un cazo previamente humedecido, para evitar que la caseína de la leche se agarre, y llevar a ebullición.

Mezclar las yemas y el azúcar con un batidor de varillas hasta que queden blanquecinas. Añadir la harina y la maizena tamizadas y seguidamente los 5 cl de leche fría restante. Mezclar hasta conseguir una crema lisa.

Incorporar un tercio de la leche hirviendo, removiendo con el batidor, y seguidamente la leche restante.

Asegurarse de que la leche no se haya agarrado al fondo del cazo. Poner nuevamente a fuego medio y llevar a ebullición, removiendo con fuerza. Cocer durante 20 segundos aproximadamente.

Poner la crema en un recipiente de acero inoxidable o de cristal para acelerar el enfriamiento. Espolvorear la superficie de la crema con azúcar glas para evitar que se forme costra.

Mezclar con el batidor, alisar y aromatizar la crema en el momento de utilizarla.

Coulis y salsas

Coulis de frutas rojas

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.

250 g de fresas, frambuesas o grosellas (fruta fresca o congelada)
70 g de azúcar
El zumo de 1/2 limón

Lavar la fruta, quitarle el rabillo y triturarla. Pasar la pulpa por el chino, añadir el zumo de limón y el azúcar y reservar en el frigorífico.

Coulis de cerezas negras

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 minutos.

500 g de cerezas negras
200 g de azúcar
1 cucharada de kirsch

Deshuesar las cerezas y ponerlas en un cazo. Añadir el azúcar y llevar a ebullición. Bajar el fuego y cocer durante 10 minutos.

Triturar y pasar por el chino. Incorporar el kirsch.

Coulis de pera

Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos
Cocción: 10 minutos

500 g de peras
Para el almíbar:
300 g de agua
150 g de azúcar

Pelar las peras y quitarles las pepitas. Escalfarlas en el almíbar, triturarlas y pasarlas por el chino para eliminar las fibras de la fruta.

Si se utilizan peras en almíbar, triturarlas y pasarlas por el chino.

Se puede proceder de la misma manera con albaricoques.

Salsa de melocotón a la menta

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Reposo: 1 hora.

- *1 lata de melocotón en almíbar o 4 melocotones frescos grandes, pelados y escalfados en almíbar*
- *20 cl de vino blanco seco + 60 g de azúcar*
- *Unas gotas de agua de azahar*
- *12 hojas de menta fresca, picadas muy finas*

Mezclar el vino blanco, el azúcar, la menta y el agua de azahar y dejar en maceración en el frigorífico durante 1 hora.

Cortar los melocotones en láminas finas y ponerlos en el fondo de unas copas de helado o en platos, dejando espacio para poner un sorbete, por ejemplo.

En el momento de servir, disponer una bola de sorbete en el centro y rociar con la preparación anterior.

VARIACIÓN

Esta guarnición se puede preparar también con piña, naranjas o peras, según el postre al que acompañe.

BIBLIOTECA MUNICIPAL POLÁN (Toledo)

Salsa de chocolate

Para 6 personas.
Preparación: 5 minutos.
Cocción: 5 minutos.

12 cl de leche
150 g de chocolate

Trocear el chocolate, añadir la leche hirviendo y poner al baño María hasta que se derrita. En el momento de servir, rectificar la consistencia.

Si la salsa queda demasiado espesa, añadir un poco de leche fría.

Salsa de caramelo

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 15 minutos.

Para el caramelo:
100 g de azúcar
3 cl + 3 cl de agua
1/2 litro de leche
5 yemas de huevo
50 g de azúcar

Cocer el azúcar con 3 cl de agua hasta conseguir un caramelo oscuro. Interrumpir la cocción añadiendo 3 cl de agua, con mucho cuidado de no quemarse (puede salpicar).

Verter la leche y llevar a ebullición, removiendo para disolver el caramelo. Terminar la preparación como la crema inglesa (pág. 44).

Salsa de anís

Para 6 personas.
Preparación: 5 minutos.
Cocción: 5 minutos.

1/2 litro de leche
5 yemas de huevo
125 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla
Unos granos de anís

Calentar la leche con unos granos de anís o anises estrellados.

Preparar una crema inglesa a la vainilla (ver pág. 44).

Una vez fría la crema, colarla. Se puede añadir 1 o 2 cl de anís.

Salsa de praliné

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 minutos.

1/2 litro de leche
5 yemas de huevo
40 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla
80 g de praliné

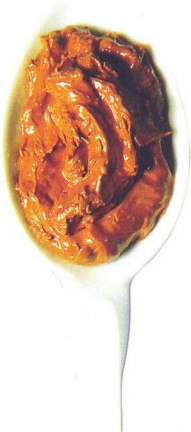
La preparación es la misma que la de la crema inglesa (ver pág. 44). El praliné se añade una vez fría la crema, disolviéndolo con un poco de salsa.

Salsa de menta

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 minutos.

1/2 litro de leche
5 yemas de huevo
125 g de azúcar
Menta fresca

Llevar la leche a ebullición y poner unas cuantas hojas de menta en infusión. Seguidamente proceder de la misma manera que para la crema inglesa (ver pág. 44). Dejar enfriar y pasar por el chino. Se puede reforzar el aroma con unas gotas de licor de menta.



Salsa de vainilla

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 minutos.

1/2 litro de leche
5 yemas de huevo
125 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla

Se prepara como la crema inglesa (pág. 44).

También se puede aromatizar con extracto de vainilla.

Preparaciones básicas

La cocción del azúcar

Almíbar ligero

1.142 de densidad (18º Baumé). Se utiliza para emborrachar y bizcochos.

500 g de azúcar
1 litro de agua

Llevar a ebullición el azúcar y el agua.

Se puede añadir vainilla, canela, piel de naranja o de limón.

Se utiliza hirviendo para emborrachar.

Azúcar espeso

1.262 de densidad (30 ºBaumé). Se utiliza para emborrachar pasteles, aligerar jarabes y pasta de almendras o para añadir a una macedonia de frutas.

1 kg de azúcar
1 litro de agua

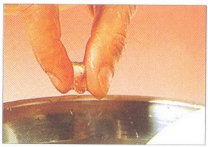
Llevar a ebullición y dejar enfriar. Conservar en el frigorífico.

Azúcar cocido

Disolver 1 kg de azúcar en 25 a 30 cl de agua.

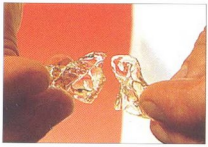
Después de haber hervido el azúcar, no debe removerse. La cocción se verifica sumergiendo una cuchara mojada en el azúcar y seguidamente en agua fría. A una temperatura de 107 ºC, el azúcar forma una perla. Es el **"punto de perla fina".**

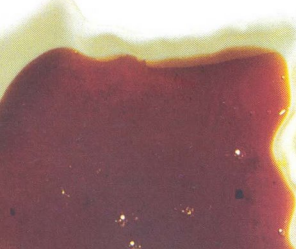
Cuando la temperatura del almíbar es de 117 ºC, el azúcar forma una bola pequeña blanda: es el "punto de bola". Se utiliza para las cremas de mantequilla y para hacer merengue italiano.



Proseguir la concentración del azúcar hasta que el agua se haya evaporado por completo, limpiando las paredes del cazo. En este punto, el azúcar será quebradizo. Es el **"punto de lámina fuerte"** (145 ºC).

Se utiliza para el montaje de pasteles.





A una temperatura de 170 °C, el almíbar adquiere color y se convierte en caramelo.

Para esta cocción, deben añadirse 100 g de glucosa por cada kilo de azúcar y tomar algunas precauciones.

La temperatura alcanza los 170-175 °C. Cualquier gota de caramelo puede provocar una quemadura.

Finalizar siempre la cocción a fuego lento.

No es conveniente utilizar un azúcar cocido demasiado claro de color. Debe dejarse que tome color dorado, ya que, al sumergir los petisús en el mismo, puede tornarse opaco, granulado y duro. En este caso, el azúcar ya no puede utilizarse y debe transformarse en almíbar.

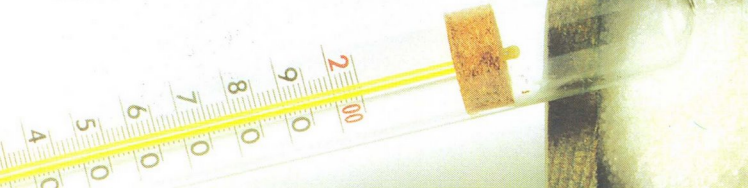
Si el caramelo tiende a tomar color muy rápidamente al final de la cocción, sumergir el fondo del cazo en agua fría.

Un almíbar puede recalentarse varias veces.

Debe utilizarse siempre bastante caliente, para evitar que la capa formada sea excesivamente espesa.

Una vez que ha alcanzado el color adecuado y si se desea utilizar como aromatizante para caramelizar un molde, se pueden verter poco a poco pequeñas cantidades de agua para detener la cocción.

Debe prestarse atención al vapor de agua que desprende el caramelo.



Pasta Choux

Manera de llenar la manga pastelera

Para rellenar relámpagos y petisús, utilizar una manga pastelera con una boquilla grande y lisa. Para relámpagos pequeños, petisús de bocado y profiteroles, utilizar una boquilla mediana y para hacer motivos decorativos, "eses" o cuellos de cisne, utilizar una boquilla pequeña.

Doblar la parte superior de la manga hacia afuera para formar un embudo. Sujetar la manga entre los dedos pulgar e índice de la mano izquierda, seguidamente, y con la mano derecha rellenarla de pasta choux hasta 2/3 de su capacidad con ayuda de una pala o una lengua.

Poner la manga sobre la mesa y cerrarla uniendo ambos extremos superiores con la mano izquierda. Seguidamente, mientras la mano derecha hace las veces de tuerca, la mano izquierda retuerce la manga hasta que la pasta llegue al borde de la boquilla, que debe mantenerse ligeramente levantada para evitar que la pasta se salga.

Formación de los relámpagos

La placa de horno debe estar fría y ligeramente untada con mantequilla.

Sujetar la manga pastelera con la mano derecha en posición horizontal, ayudándose de la mano izquierda para conseguir mayor precisión. Apretar la manga con la mano derecha, formando una tira de la longitud deseada. Dejar de apretar e interrumpir la salida de la pasta imprimiendo a la manga un movimiento seco de retroceso. Dejar espacio suficiente para que los relámpagos

no se peguen al aumentar de tamaño durante la cocción y se sequen adecuadamente.

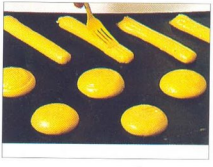
Formación de los petisús

La técnica de llenado de la manga pastelera y la posición de las manos es la misma, solamente cambia la posición de la manga, que deberá ser vertical.

Apretar la manga con la mano derecha, manteniendo ésta a 2 cm de la placa de horno, y formar una bola del grosor deseado. Dejar de apretar e interrumpir la salida de la pasta imprimiendo a la manga un movimiento en forma de "coma".

Cocción de los petisús y de los relámpagos

Los petisús y los relámpagos deben pintarse con huevo batido mezclado con una pizca de sal con ayuda de un pincel de repostería. Con un tenedor, hacer unas rayas en sentido longitudinal en la superficie de los petisús ovalados y los relámpagos y un dibujo cuadriculado en los petisús redondos.



Cocerlos con la puerta del horno entreabierta (puede ponerse una cuchara de madera en la bisagra). No la abra por completo ni manipule las placas antes de haber transcurrido 3/4 del tiempo de cocción. De ser necesario, y para equilibrar la cocción, dar media vuelta a las placas de horno. Esperar a que los petisús y los relámpagos estén bien secos antes de sacarlos.

Manera de rellenar los petisús y los relámpagos

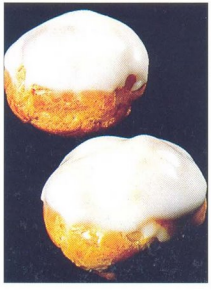
Agujerear los petisús a 2/3 de su altura con una boquilla pequeña o con un objeto puntiagudo.

Los relámpagos pueden agujerearse en ambos extremos a 2/3 de su altura o cortarse por un lado.

Aromatizar la crema al gusto y rellenar los petisús y los relámpagos utilizando una manga pastelera con una boquilla mediana.

Glaseado de los petisús

Calentar 100 g de fondant a 35 °C al baño María hasta conseguir la consistencia adecuada. Sumergir la parte superior de cada petisú en el fondant y sacarlos, manteniéndolos inclinados hacia abajo.



Pasar el dedo índice por la superficie de los petisús, de manera que quede solamente una capa fina de fondant.

Decorar ambos extremos con 2 hilillos de fondant de chocolate metido en un cartucho de papel o con una espátula y poner en el centro un pedacito de cereza confitada y un rombo de angélica confitada.

Glaseado de los relámpagos

Aromatizar el fondant con extracto de café o con cacao amargo solubilizado para el fondant de chocolate.

Cubrir la superficie de los relámpagos con una tira de fondant de 1,5 cm de ancho.

Manera de forrar un aro o molde de tarta

Untar un aro con tortera o un molde de tarta con abundante mantequilla para facilitar la adherencia de la masa al forrar el molde y para que se desmolde con facilidad una vez cocida.

Espolvorear la superficie de trabajo y la masa con harina y estirarla. Dar un cuarto de vuelta a la masa estirada. Debe obtenerse un redondel de 3 mm de grosor al menos 3 cm más ancho que el tamaño del aro o molde.

Poner la masa sobre el aro, dándole la vuelta con un rodillo o con las manos, bajar los bordes hacia el centro y hacerla bajar hasta el fondo.

Pegarla a las paredes del aro y llevar la masa sobrante hacia el interior del molde.

Eliminar la masa sobrante

pasando el rodillo por el borde para igualar la masa.

Formar un reborde en la parte

superior del aro con los dedos pulgar e índice de ambas manos, debiendo quedar uniforme.

El reborde debe ser vertical en el interior del aro y biselado en el borde exterior.

Efectuar un pinzamiento sobre

la parte biselada del reborde con ayuda de una pinza de tarta o con los dedos.

Pinchar el fondo de tarta con un tenedor para facilitar la salida de burbujas de aire, ya que, de lo

contrario, la pasta se hinchará durante la cocción.

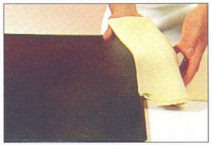
Reservar en el frigorífico antes de rellenar.

Manera de cortar y cocer la masa de hojaldre

Cortar la masa del mismo tamaño que el molde o la placa de horno.

Pasar ligeramente el rodillo (la masa debe conservar su forma inicial cuadrada o rectangular) hasta darle el grosor adecuado (3 mm para milhojas o tarta); de no ser así, la masa se encogerá durante la cocción y se perderá la forma deseada.

Una vez cortada la masa de hojaldre, debe colocarse sobre una placa de horno humedecida, cuidando de que le parte que quede en contacto con la placa no tenga harina.



La harina sobrante debe eliminarse con un pincel. En caso contrario, la masa se pegará a la placa durante la cocción.

Dejar reposar unos minutos y meter al horno precalentado a 220 °C, manteniendo la temperatura hasta que la masa tome un ligero color. Bajar un poco la temperatura para que la masa se seque.

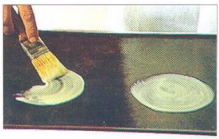
Caramelizar un molde

Verter el caramelo en el molde.

Deslizarlo por las paredes.

Para hacer flanes, basta con poner un poco de caramelo en el fondo de los moldes individuales.

Realización de tulipas y cigarrillos



Extender la masa con un pincel sobre una placa de horno limpia y untada con un poco de mantequilla.

En cuanto los bordes empiecen a tomar color, despegar de la placa.

Poner las tulipas inmediatamente en un cuenco y apretar con un molde individual.

Si se desea servir helado o macedonia de frutas en las tulipas, pintar el interior con un poco de chocolate de cobertura con ayuda de un pincel.

Enrollar los cigarrillos en un mango redondo.

También se pueden hacer cornetes.

Postres de fruta

Manzanas al horno

Para 6 personas.
Preparación: 5 minutos.
Cocción: 45 min a 200 °C.

6 manzanas
50 g de azúcar
20 g de mantequilla
1/2 litro de agua
50 g de mermelada de albaricoque o de grosella
20 g de azúcar glas

Lavar las manzanas y vaciarlas con un sacacorazones o con un cuchillo pequeño y afilado. Hacer un corte alrededor de las manzanas a media altura.

Ponerlas en una fuente honda y rellenarlas con la mantequilla y el azúcar. Poner el agua en el fondo de la fuente.

Verificar la cocción y disponerlas en una fuente. Introducir la mermelada en el hueco central, espolvorear con azúcar glas y verter el jugo de cocción alrededor. Servir templado

Peras y ciruelas pasas al vino tinto

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 15 minutos.

6 peras medianas no muy maduras
300 g de ciruelas pasas
3 dl de vino tinto
100 g de azúcar
1/2 palo de canela
1 tira de piel de limón o de naranja

Pelar las peras y vaciarlas por la parte inferior con la punta de un cuchillo pequeño y afilado. Cocerlas en un cazo adecuado a su volumen, debiendo quedar sumergidas en el almíbar, que se preparará con 2 dl de vino tinto, agua, azúcar, canela y piel de limón o naranja. Cubrirlas con un plato para mantenerlas sumergidas en el líquido. Verificar la cocción con la punta de un cuchillo.

Poner las ciruelas pasas y el vino restante en un cazo y llevar a ebullición, vigilando la cocción.

Poner las peras y las ciruelas en un cuenco amplio o en cuencos individuales. Se puede reducir el líquido de cocción de ambas frutas, dejarlo enfriar y servirlo para acompañar.

Compota de manzana y pasas con merengue

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 15 min a 150 °C.

1 kg de manzanas
100 g de azúcar
10 cl de agua
50 g de pasas

Para el merengue:
2 claras de huevo
125 g de azúcar

Pelar las manzanas, vaciarlas y cocerlas con el agua y el azúcar. Triturarlas y añadir las pasas. Poner la compota en una fuente honda.

Hacer un merengue ligero (pág. 38), ponerlo en una manga pastelera con boquilla rizada y disponerlo sobre la compota formando una rejilla. Espolvorear con azúcar y meter al horno hasta que el merengue se cueza. Servir templado.

Peras chinas

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 25 min a 180 °C.

6 peras grandes, no muy maduras
50 g de pasas
50 g de miel
50 g de nueces peladas y troceadas
30 g de piñones
1 limón

Para el merengue:
2 claras de huevo
125 g de azúcar

Pelar las peras, dejando el rabillo. Cortar la parte superior a 2/3 de su altura. Quitarles las pepitas y formar un hueco. Seguidamente rellenar el hueco con las pasas, la miel, las nueces y los piñones. Poner la parte superior a modo de tapa.

Poner las peras en un recipiente con el agua hasta la mitad y rociarlas con el zumo de limón. Tapar y cocer en el horno o al fuego. Verificar la cocción con la hoja de un cuchillo.

Retirar la peras y ponerlas en una fuente. Reducir el líquido de cocción, si fuera necesario, y rociar con él las peras un momento antes de servir.

Queso blanco con fruta

Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.

600 g de queso blanco con 40% de materia grasa
10 cl de nata
100 g de azúcar

Fruta blanda o escalfada:
1 pera
1 melocotón
1 plátano
1 naranja
2 rodajas de piña
100 g de fresas

Para decorar:
1 naranja
1 kiwi
6 fresas o frambuesas

Batir el queso con el azúcar y la nata hasta conseguir una mezcla ligera. Pelar la fruta, eliminado las membranas, y trocearla. Poner en copas o cuencos, alternando capas de queso blanco y de fruta, terminando con una capa de queso. Decorar con gajos de naranja, rodajas de kiwi, fresas o frambuesas.

Sopa de frutas

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.

2 higos
1 pera en almíbar
1 piña pequeña
6 naranjas
1 mango maduro
2 kiwis
6 fresas

Receta nº 1

Separar los gajos de naranja, recogiendo el zumo. Pelar la fruta restante y cortarla en rodajas finas. Disponer la fruta de manera atractiva sobre unos platos.

Añadir un poco de azúcar o de almíbar, según la madurez de la fruta y el gusto personal.

Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.

1 piña pequeña
4 naranjas
1 mango maduro
1 plátano grande
1 manzana
2 kiwis
Unas cuantas cerezas
100 g de mermelada de albaricoque

Receta nº 2

Cortar la fruta en dados de 1 cm.

Aligerar la mermelada con un poco de agua, pasarla por un colador fino y mezclarla con la fruta.

Servir en copas o en platos hondos.

Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.

200 g de uvas blancas
3 higos
3 peras escalfadas
3 naranjas
2 mangos o 1 melón, según la temporada

Receta nº 3

Cortar la fruta, excepto las uvas y los higos, en dados de 1 cm, recogiendo el jugo.

Poner en platos y rociar con el jugo. Decorar con las uvas y los higos cortados en rodajas.

Frutas rojas gratinadas

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 1 min al grill.

1 capa de bizcocho de 200 g (pág. 40)
250 g de frutas rojas
2 cl de kirsch
10 cl de almíbar espeso (pág. 54)

Para el sabayón:
10 cl de nata
3 yemas de huevo
100 g de azúcar
30 g de azúcar moreno

Poner una capa fina de bizcocho en el fondo de una fuente de horno o en una fuente ligeramente honda y emborracharlo con el almíbar aromatizado con el kirsch o con licor de frambuesa.

Poner las frutas rojas sobre el bizcocho y cubrirlas con el sabayón en el último momento. Espolvorear con el azúcar moreno y meter al horno con el grill encendido a temperatura máxima hasta que la superficie se caramelice. Servir inmediatamente.

Preparación del sabayón

Batir las yemas con el azúcar hasta que queden blanquecinas. Llevar la nata a ebullición y verterla sobre las yemas. Mezclar a fondo, poner a fuego lento y remover con un batidor de varillas. Dejar enfriar ligeramente y batir en el momento de cubrir la fruta.

El sabayón se puede hacer con un buen vino blanco seco. Para ello, mezclar el azúcar y las yemas con el vino blanco frío y seguir la receta de la misma manera.

Este tipo de sabayón tiene un ligero sabor a vino blanco muy agradable que, sin embargo, no es del agrado de todos, por lo que también se puede aromatizar con un licor (Grand Marnier, Marsala, etc.).

El sabayón hecho con crema inglesa, que tiene un sabor mucho menos pronunciado, tiene las mismas aplicaciones y admite todo tipo de aromatizantes. Además, una vez frío y batido, se puede mezclar con mantequilla en punto de pomada (250 g), con lo que se obtiene una crema de mantequilla a la inglesa.

Si se mezcla con nata montada (200 g), se obtiene un relleno para bomba helada que constituye asimismo la base de los parfaits, los biscuits glacés y los suflés helados.

Mousses

Marquesa de chocolate

Para 6 personas.
Preparación: 25 minutos.
Cocción 10 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico.

60 g de cobertura de chocolate o chocolate amargo de calidad
60 g de cacao amargo

Para el relleno de bomba helada:
3 yemas de huevo
150 g de azúcar
3 cl de agua

20 cl de nata montada

Derretir el chocolate y la mantequilla al baño María a 40 °C. Añadir el cacao y mezclar con un batidor de varillas. Montar la nata y preparar el relleno (pág. 206).

Una vez preparados todos los elementos y frío el relleno, retirar la mezcla de chocolate del baño María. No deberá estar muy caliente.

Poner los tres componentes en un recipientes y mezclarlos con fuerza.

Poner la mezcla en un molde o aro de tarta sobre un disco de bizcocho, como la mayoría de la mousses (ver receta de la mousse de chocolate en pág. 79).

CONSEJO

Este postre también puede prepararse en forma de pasteles individuales.

Si no se dispone de aros de tarta pequeños, se puede poner en moldes individuales.

Mousse de frambuesa

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 2 h en el frigorífico.

Gelatina de fruta para cubrir el fondo del molde:
50 g de jalea de frambuesa
50 g de agua
1 hoja de gelatina

Para la mousse de frambuesa:
1/4 de litro de zumo de frambuesa
100 g de azúcar
2 cl de licor de frambuesa
3 1/2 hojas de gelatina
1 cucharada de zumo de limón
1/4 de litro de nata montada

50 g de bizcochos de soletilla
2 discos de bizcocho

Preparación de la gelatina de fruta

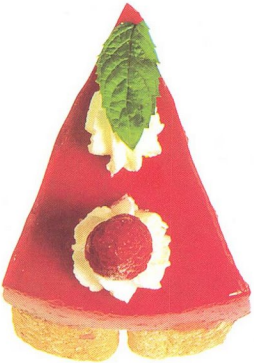
Derretir la jalea con el agua en un cacito. Añadir la gelatina previamente remojada en agua fría y escurrida, y mezclar hasta que se disuelva. Verter en el fondo de un molde y meter al frigorífico.

Preparación de la mousse

Calentar la mitad del zumo de frambuesa a 65 °C, retirar del fuego e incorporar la gelatina. Añadir el azúcar, el zumo de frambuesa restante y el zumo de limón. Meter al frigorífico hasta que espese. Añadir la nata montada y mezclar suavemente.

Montaje de la mousse

Poner una capa de mousse de 1 cm sobre la gelatina de fruta cuajada. Disponer los bizcochos, empapados en almíbar y cortados por la mitad, en todo el contorno. Añadir un disco de bizcocho empapado en almíbar. Incorporar la mousse restante y terminar con otro disco de bizcocho o bizcochos empapados en almíbar (con la parte humedecida hacia dentro). Meter al frigorífico 2 horas como mínimo. Para ganar tiempo, se puede meter al congelador 1 hora. También se puede preparar de víspera.



Poner los bizcochos de soletilla en todo el contorno.

Poner un disco de bizcocho sobre la mousse.

Terminar de llenar con la mousse y colocar otro disco de bizcocho, apretando ligeramente.

Mousse de chocolate

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 minutos.

Para la crema de chocolate:
75 g de chocolate de calidad
11 cl de leche
25 g de cacao
50 g de mantequilla

Para el merengue italiano:
2 claras de huevo
90 g de azúcar
3 cl de agua

1/4 de litro de nata montada

Receta nº 1

Preparar un merengue italiano (pág. 38)

Para preparar la crema de chocolate, llevar a ebullición la leche con la mantequilla. Añadir el chocolate troceado, retirar del fuego y mezclar con un batidor de varillas hasta que el chocolate esté completamente derretido. Agregar el cacao y mezclar nuevamente. Dejar enfriar a 30 °C e incorporar el merengue italiano frío y la nata montada.

Poner la mezcla en un cuenco amplio y meter al frigorífico.

Esta receta tiene la ventaja de que puede prepararse de víspera para servir al día siguiente sin ningún problema. Cubrir la mousse con papel de aluminio y reservarla en el frigorífico.

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 20 minutos.

Para la base:
50 g de chocolate
75 g de mantequilla
50 g de cacao

Para el relleno de bomba helada:
2 yemas de huevo
75 g de azúcar

Para el merengue italiano:
2 claras de huevo
75 g de azúcar

1/4 litro de nata montada

Receta nº 2

Derretir el chocolate y la mantequilla al baño María. Añadir el caco y mezclar. Mantener la mezcla templada.

Preparar el relleno y dejar enfriar. Preparar el merengue italiano y dejar enfriar.

Montar la nata.

Mezclar suavemente los 4 componentes de la mousse con un batidor de varillas, poner en un cuenco amplio o en cuencos individuales y meter al frigorífico.

Esta forma de preparación de la mousse tiene la ventaja de que los huevos (las claras por un lado y las yemas por otro) se esterilizan parcialmente.

Mousse de chocolate

Para 8 personas.
Preparación: 20 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico.

Para la crema de chocolate:
125 g de nata
180 g de chocolate amargo

Para el merengue italiano:
2 claras de huevo
75 g de azúcar

Para el almíbar:
30 g de azúcar
50 cl de agua
2 cl de Cointreau

Para el relleno:
Plancha de bizcocho o bizcochos de soletilla
1/4 de litro de nata montada

Preparar la crema de chocolate (pág. 48), el merengue (pág. 38) y montar la nata.

Una vez fríos estos componentes, mezclarlos.

Cubrir el fondo de un molde de bizcocho con papel parafinado.

Poner una capa de mousse de chocolate de 2 cm en el molde y cubrir con un disco de bizcocho o una capa de bizcochos de soletilla de 1 cm y de un diámetro 1/2 cm menor que el del molde. Emborrachar el bizcocho con almíbar aromatizado con Cointreau. Añadir la mousse restante, cubriendo completamente el fondo de bizcocho. Terminar con otro disco de bizcocho del tamaño del molde empapado con almíbar por el lado que irá en contacto con la mousse. Apretar ligeramente para que se adhiera y meter al frigorífico durante 3 horas como mínimo.

Para desmoldar, pasar la hoja de una puntilla alrededor de la mousse y poner una fuente redonda encima. Dar la vuelta al conjunto y sacudir para que caiga el pastel (también se puede desmoldar sobre un cartón de pastelería). Retirar el papel parafinado y alisar la superficie, si fuera necesario, con una espátula metálica.

Espolvorear con cacao amargo.

Se puede acompañar con crema inglesa aromatizada con menta, servida en salsera aparte.

Opcional: si el tiempo de enfriamiento es lo suficientemente corto, se puede añadir una hoja de gelatina a la crema de chocolate caliente o al merengue italiano caliente.

Poner una capa de mousse de chocolate de 2 cm en el fondo de un molde cubierto con papel parafinado.

Añadir un disco de bizcocho (o una capa de bizcochos de soletilla) y emborrachar con almíbar.

Desmoldar. Retirar el papel parafinado y alisar la superficie con una espátula.

Para 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos.
Reposo: 2 h en el frigorífico.

320 g de chocolate blanco
5 dl de nata montada (no muy dura)

Mousse de chocolate blanco

Derretir el chocolate al baño María a 40 °C.

Retirar del baño María, añadir 1/5 de la nata y batir con fuerza. Poner nuevamente al baño María durante unos segundos para que la mezcla quede lisa y añadir otro 1/5 de nata. Batir con fuerza, alisar la superficie y poner de nuevo al baño María, si fuera necesario.

Añadir la nata restante y mezclar suavemente.

Meter al frigorífico. Servir en un cuenco amplio o en copas individuales.

Para 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos
Reposo: 2 h en el frigorífico

320 g de chocolate de cobertura o chocolate con leche de calidad
5 dl de nata montada (no muy dura)

Mousse de chocolate con leche

Derretir el chocolate al baño María a 40 °C.

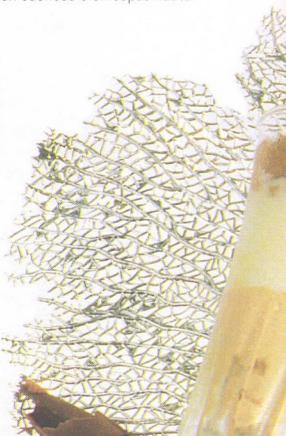
Retirar del baño María, añadir la nata poco a poco y batir con fuerza.

Meter al frigorífico.

Puede servirse en cuencos o en copas flauta.

OBSERVACIÓN

Se puede hacer una terrina con las tres mousses de chocolate mencionadas, poniendo dos capas finas de bizcocho emborrachado en almíbar espeso aromatizado con Grand Marnier entre cada mousse.



Mousse de chocolate negro

Para 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico.

250 g de chocolate de cobertura o de chocolate amargo de calidad
5 dl de nata montada (no muy dura)

Derretir el chocolate al baño María a 40 °C.

Retirar del baño María, añadir un tercio de la nata y mezclar con fuerza con un batidor de varillas. Poner la mezcla en un molde de cake de 25 cm de largo forrado con papel parafinado, para facilitar el desmoldado.

Meter al frigorífico durante 3 horas como mínimo.

Desmoldar. Un momento antes de servir, cortar la mousse en rebanadas. Acompañar con crema inglesa aromatizada al gusto.

Mousse de queso blanco

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico

300 g de queso blanco con 20% de materia grasa
50 g de nata líquida
2 hojas de gelatina

Para el merengue italiano:
3 claras de huevo
125 g de azúcar

Para el coulis de fruta:
300 g de fruta de la pasión, fresas o frambuesas

Para decorar:
Hojas de menta, racimos de grosellas rojas, frambuesas, grosellas negras o fresas, según la temporada

Batir el queso junto con la nata.

Hacer un merengue italiano (pág. 38) e incorporar, en caliente, la gelatina remojada en agua y escurrida.

Una vez frío el merengue, mezclarlo con el queso y la nata.

Poner la mezcla en un molde de bizcocho con el fondo cubierto con un disco de papel parafinado, para facilitar el desmoldado, o en moldes individuales preparados de la misma manera. Meter al frigorífico durante 3 horas como mínimo.

Para desmoldar, pasar la hoja de un cuchillo alrededor de la mousse y poner una fuente o plato encima. Dar la vuelta y sacudir ligeramente.

Cortar en porciones y decorar al gusto, rodeando con un poco de coulis de fruta (pág. 50).

Mousse de fruta

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.

2,5 dl de puré de frutas (toda clase de frutas)
100 g de azúcar
1 hoja de gelatina
2,5 dl de nata montada

Para la crema chantilly:
3 dl de nata
40 g de azúcar
Vainilla
Macedonia de frutas frescas o 1 1/2 lata de macedonia de frutas en almíbar

Receta nº 1

Calentar la mitad del puré de frutas hasta que esté templado. Añadir la gelatina remojada en agua fría y escurrirla, mezclar hasta que se disuelva. Agregar el azúcar y dejar enfriar. Mezclar con la nata montada y poner en copas o en un cuenco amplio.

Receta nº 2

Poner en moldes individuales alternando capas de chantilly y de fruta escurrida. Decorar con manga pastelera con boquilla grande rizada.

Decorar al gusto, según la temporada.

Mousse de albaricoque

Para 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico.

1 plancha de bizcocho (pág. 32)

Para la mousse:
200 g de albaricoques en almíbar (con el almíbar)
3 hojas de gelatina
2 dl de nata

Para el merengue italiano:
2 claras de huevo
100 g de azúcar

Para el almíbar:
1 dl de almíbar espeso
2 cl de kirsch

Triturar los albaricoques junto con el almíbar y pasar por el chino para retener las fibras. Calentar la mitad del puré obtenido a 65 °C, añadir la gelatina remojada en agua fría y escurrida y mezclar hasta que se disuelva. Agregar el puré restante y dejar enfriar. Incorporar la nata montada y el merengue italiano (pág. 38). Moldear como la mayoría de las mousses, con discos de bizcocho y rodeando con bizcocho de almendras emborrachado con el almíbar. Meter al frigorífico hasta que cuaje.

Decorar con láminas finas de albaricoque o poner éstas al principio en un fondo de gelatina de albaricoque. En este caso, cubrir el fondo del molde con papel parafinado para facilitar el desmoldado.

Mousse de plátano

Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.

400 g de plátanos
El zumo de 1 limón
60 g de azúcar
2,5 dl de nata montada

Triturar los plátanos con el zumo de limón y el azúcar. Añadir la nata montada y mezclar.

Servir en moldes individuales o en copas.

Se puede decorar, en el último momento, con rodajas de plátano y con frutas rojas. Abrillantar con almíbar hirviendo.

Mousse de limón y fresa o de grosella negra y mandarina

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico.

Para el bavarois:
2,5 dl de leche
4 yemas de huevo
75 g de azúcar
3 hojas de gelatina (6 g)
250 g de nata montada
Aromatizante al gusto

La preparación de esta mousse es idéntica a la del bavarois (pág. 46). Dividir la crema en dos partes y aromatizar cada una al gusto.

Puede servirse en copas o en moldes individuales. Asimismo, se puede presentar en forma de pastel (ver mousse de albaricoque en pág. 86).

Mousse de limón

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico.

2 discos de bizcocho de chocolate (pág. 40)

Para el bavarois:
12,5 cl de leche
2 yemas de huevo
100 g de azúcar
4 hojas de gelatina (8 g)
3 dl de nata
165 g de zumo de limón

Para la gelatina de fruta:
50 g de mermelada de albaricoque
50 cl de agua
1 hoja de gelatina (2 g)

Para el almíbar:
1,5 dl de almíbar espeso
5 cl de zumo de limón

Para el relleno:
Bizcocho o bizcochos de soletilla

Preparar una crema inglesa y mezclarla con la gelatina, como para hacer un bavarois, y dejar enfriar. Añadir el zumo de limón y dejar que cuaje ligeramente; seguidamente incorporar la nata montada y mezclar.

Moldear de la misma manera que la mousse de frambuesa (pág. 76).

Para 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico.

2 discos de plancha de bizcocho (pág. 32) o de bizcocho de chocolate (pág. 40)

Para el bavarois:
12,5 cl de leche
2 yemas de huevo
100 g de azúcar
4 hojas de gelatina (8 g)
3 dl de nata
165 g de zumo de naranja

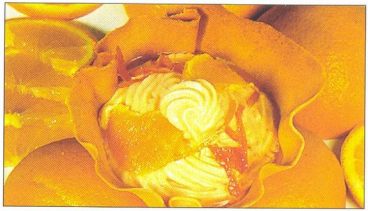
Para el glaseado:
50 g de mermelada de albaricoque
50 cl de agua
1 hoja de gelatina (2 g)

Para el almíbar:
1 dl de almíbar espeso
8 cl de zumo de naranja
1 cl de Cointreau

Mousse de naranja

Proceder de la misma manera que para hacer la mousse de limón (pág. 87), sustituyendo el zumo de limón por zumo de naranja.

Se puede decorar con gajos de naranja y piel de naranja confitada cortada en juliana



Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción. 15 minutos.

600 g de manzanas
El zumo de 1/2 limón
100 g de azúcar
2 cl de agua
Calvados
2,5 dl de nata montada

Mousse de manzana

Cortar las manzanas en dados pequeños, y cocerlas, tapadas, con el zumo de limón.

Hacer una compota y añadir, en caliente, la gelatina remojada en agua fría. Dejar enfriar, añadir el calvados y la nata montada y poner en cuencos individuales. Meter al frigorífico.

Decorar con cuartos de manzana salteados en mantequilla y caramelizados.

Esta mousse también se puede hacer con peras.

Mousse de melocotón

Para 8 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 2 h en el frigorífico.

1 bizcocho o bizcochos de soletilla
250 g de melocotón en almíbar
2 yemas de huevo
60 g de azúcar
20 g de Maicena
2 1/2 hojas de gelatina (5 g)
2,5 dl de nata montada

Para el almíbar:
1,5 dl de almíbar espeso
1 cl de kirsch

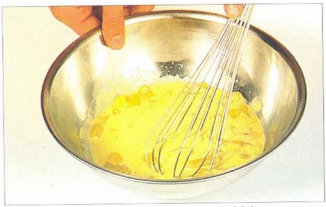
Cortar los melocotones en dados pequeños y ponerlos a calentar junto con el almíbar de la lata. Mezclar las yemas con el azúcar y la Maicena y añadir los melocotones calientes. Continuar como para hacer una crema pastelera (pág. 49).

Una vez hecha la crema, incorporar la gelatina remojada en agua fría y escurrida y dejar enfriar. Agregar la nata montada y mezclar.

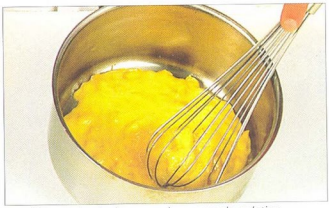
Poner en un molde igual que las otras mousses, con discos de bizcocho emborrachado en almíbar. Meter al frigorífico durante 2 horas hasta que cuaje.

Desmoldar y decorar con láminas de fruta.

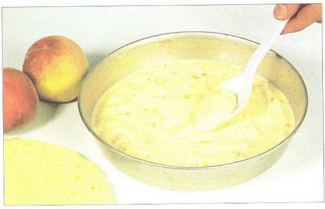
Esta mousse también se puede hacer con peras y servirse con un coulis de fruta (pág. 50).



Añadir los melocotones a la mezcla de Maicena, yemas y azúcar.



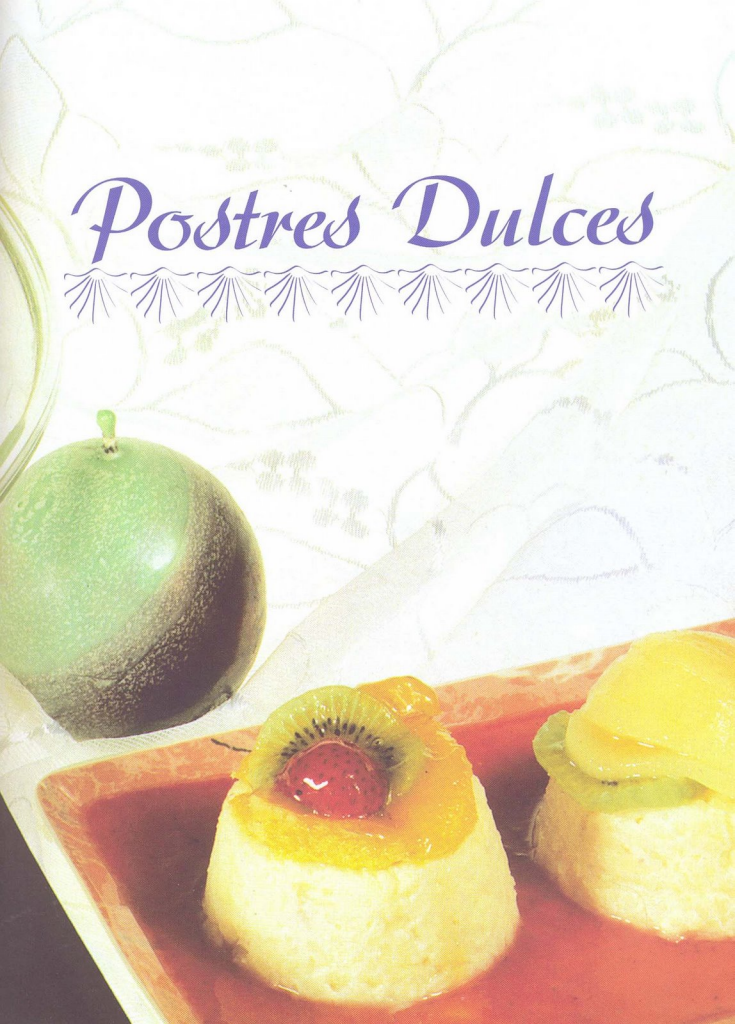
Una vez hecha la crema, incorporar la gelatina.



Poner en un molde como las otras mousses.

Desmoldar y decorar con láminas de fruta.

Postres Dulces



Crema al caramelo

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 40 min para moldes pequeños y 1 h para moldes grandes a 170 °C.

Para el caramelo:
100 g de azúcar
2,5 cl + 2,5 cl de agua

Para la crema:
1/2 litro de leche
3 huevos
100 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla o 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación del caramelo

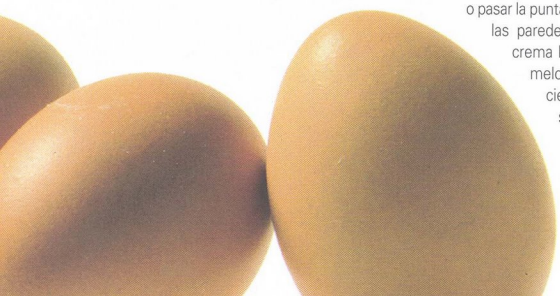
En un cazo pequeño, calentar a fuego medio el azúcar y 2,5 cl de agua. Mezclar con una espátula hasta que rompa a hervir y cocer hasta conseguir un caramelo. Si fuera necesario, utilizar un pedacito de papel para controlar el color. Interrumpir la cocción añadiendo 2,5 cl de agua. Debe tomarse la precaución de hacer esta operación sobre el fregadero y, si fuera necesario, introducir el cazo en agua fría para interrumpir la cocción del caramelo. Mezclar con una espátula de madera, poniendo al fuego para facilitar la mezcla. Caramelizar los moldes (ver pág. 60).

Preparación de la crema

Poner la leche a hervir junto con la vainilla (si se utiliza la vaina, cortarla por la mitad en sentido longitudinal antes de añadirla a la leche)

Poner los huevos en un cuenco amplio con el azúcar y mezclarlos con un batidor de varillas para romperlos. Añadir la leche hirviendo poco a poco, mientras se remueve con al batidor. Pasar por el chino y quitar la espuma con una espumadera.

Llenar unos moldes caramelizados que se habrán colocado en una fuente honda que permita la cocción al baño María (el agua debe llegar a media altura de los moldes). Poner al fuego. Cubrir los moldes con una placa, sin que quede cerrado herméticamente. El agua no debe hervir en ningún momento. Seguir cociendo en el horno. Para verificar el punto de cocción, remover la crema suavemente (se notará que la crema está en su punto) o pasar la punta de una puntilla por las paredes del molde (si la crema ha cuajado, el caramelo subirá a la superficie). Poner a enfriar, sustituyendo el agua caliente del baño María por agua fría.



Flan al caramelo

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 a 50 min, según el tamaño de los moldes, a 170 °C.
Reposo: 2 h en el frigorífico.

Para el caramelo:
100 g de azúcar
2,5 cl + 2,5 cl de agua

Para el flan:
6 dl de leche
4 huevos
100 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparar el caramelo de la misma manera que en la preparación anterior (pág. 94)

Caramelizar unos moldes individuales y dejar enfriar ligeramente.

Para preparar el flan, poner la leche a calentar a fuego medio con la vainilla en un cazo humedecido para evitar que la caseína de la leche se agarre al cazo. Batir la leche una o dos veces mientras se calienta.

Batir ligeramente los huevos con el azúcar sin que formen espuma. En cuanto la leche rompa a hervir, añadir un tercio a los huevos para calentarlos y seguidamente la leche restante, poco a poco. Pasar por el chino o por un colador fino para eliminar las galladuras y las impurezas.

Llenar los moldes y ponerlos en una placa o molde hondo con el fondo cubierto con papel parafinado, para evitar que el agua hierva durante la cocción y entre en los moldes. Añadir agua caliente hasta media altura de los moldes y meter al horno, cubriendo los moldes ligeramente (no herméticamente) con una placa o una tapa. El agua no debe hervir en ningún momento. Verificar la cocción de los flanes pasando la hoja de un cuchillo por las paredes de los moldes.

Meter al frigorífico durante 2 horas como mínimo. Se puede acelerar el proceso de enfriamiento poniendo los moldes en un baño María de agua con cubitos de hielo. Para desmoldar, pasar suavemente la hoja de cuchillo por las paredes de los moldes, darles la vuelta sobre un plato y sacudir ligeramente. Los flanes se desprenderán en cuanto se produzca la entrada de aire en los moldes.

Este poste puede hacerse de víspera y decorarse con chantilly.

Flan de café

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 a 50 min según el tamaño de los moldes, a 170 °C

Para el caramelo:
100 g de azúcar
2,5 cl + 2,5 cl de agua

Para el flan:
6 dl de leche
4 huevos
100 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de café

La preparación es la misma que la del flan al caramelo (pág. 95), con la excepción de que la crema se aromatiza con café.

Crema vienesa

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 a 50 min, según el tamaño de los moldes, a 170 °C.

Para el caramelo:
150 g de azúcar
3,7 cl + 3,7 cl de agua

Para el flan:
6 dl de leche
4 huevos
50 g de azúcar

Hacer el caramelo de la misma manera que para hacer el flan al caramelo (pág. 95).

Caramelizar unos moldes individuales con la mitad del caramelo. Calentar la leche con el caramelo restante en el mismo cazo y llevar a ebullición hasta que el caramelo se disuelva. Dejar enfriar durante unos minutos para no calentar los huevos en exceso (la preparación de leche y azúcar tiene una temperatura más elevada). Terminar de hacer igual que el flan al caramelo.

Crema Beau-Rivage

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 25 min a 180 °C.

Para el caramelo:
150 g de azúcar
3,7 cl + 3,7 cl de agua

Para el flan:
6 dl de leche
4 huevos
50 g de azúcar

Ésta es una crema vienesa (ver receta anterior) que se cuece en un molde de corona caramelizado, untado con mantequilla y espolvoreado con azúcar.

Una vez fría y desmoldada la crema, decorar el centro con crema chantilly (pág. 47).

Flanes variados

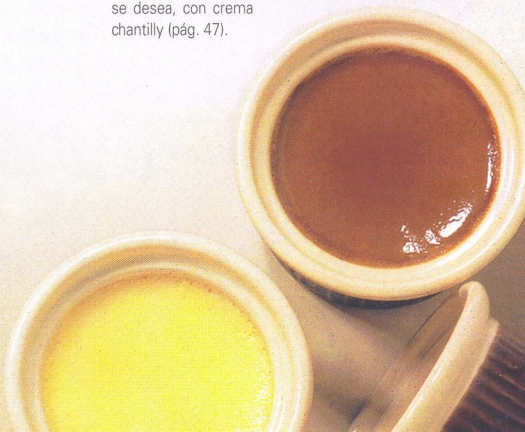
Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 30 min a 170 °C.

Para flanes de vainilla, decafé o de chocolate:
6 dl de leche
1 huevo + 3 yemas
100 g de azúcar
Extracto de vainilla, de café o cacao amargo

La preparación es la misma que la del flan (ver crema al caramelo, pág. 94), aromatizando la crema con vainilla, café o cacao.

No se pone caramelo en el fondo de los moldes porque no se desmoldan. Asimismo, la crema queda algo menos sólida.

Servir los flanes en los mismos moldes, decorados, si se desea, con crema chantilly (pág. 47).



Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 25 min a 170 °C.

Para el caramelo:
100 g de azúcar
2,5 cl + 2,5 cl de agua

Para el flan:
6 dl de leche 4 huevos
100 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el relleno:
200 g de crema chantilly
50 g de macarrones troceados
200 g de fresas

Crema Bastilla

Caramelizar el fondo de un molde de corona, untar las paredes con mantequilla y espolvorearlas con azúcar.

Llenar con la preparación de flan y cocer al baño María. Una vez frío y desmoldado el flan, llenar el centro con chantilly y macarrones troceados. Decorar el contorno con las fresas.

Para 8 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 3 minutos

Para la crema pastelera:
3 dl de leche 3 huevos
125 g de azúcar
80 g de crema de arroz
Pasta de freír (pág. 37)

Para el acabado:
20 g de azúcar glas

Leche frita

(Buñuelos de Divonne)

Preparar la crema pastelera (ver pág. 49) y extenderla sobre una placa o fuente untada con mantequilla y espolvoreada con harina, debiendo tener 2 cm de grosor. Dejar enfriar.

Cortar la crema en cuadrados de 5 x 5 cm, sumergirlos en la pasta de freír y freírlos en abundante aceite caliente a 180 °C hasta que estén dorados por ambos lados. Escurrir, espolvorear con azúcar glas y meter al horno con el grill encendido hasta que se caramelicen.

Servir templado.

Para 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 3 minutos.

Para la crema pastelera:
1/2 litro de leche
2 huevos y 6 yemas
60 g de azúcar
125 g de harina
25 g de mantequilla

Leche frita

La preparación es la misma que la de la receta anterior, con la diferencia de que una vez fría la crema, se pasa por huevo batido con 1 cl de aceite y 2 cl de agua y por pan rallado.

Freír inmediatamente.

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 30 minutos.

Para la saboyana:
3 yemas de huevo
90 g de azúcar
45 g de fécula
45 g de harina
3 claras de huevo, montadas a punto de nieve

100 g de mermelada de albaricoque
30 g de almendras en láminas tostadas
50 g de pasas
10 g de pistachos
100 g de crema chantilly
100 g de almíbar espeso (pág. 22) aromatizado con 3 cl de kirsch

Para la crema inglesa:
1/4 de litro de leche
2 yemas de huevo
60 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla

Isla flotante 1

Hacer el bizcocho (pág. 32).

Una vez frío el bizcocho, cortarlo en sentido horizontal en 3 discos.

Manera de montar el pastel

Emborrachar uno de los discos con almíbar aromatizado y cubrirlo con la mitad de la mermelada, 1/3 de las almendras y de las pasas. Cubrir con otro disco emborrachado y extender la mermelada restante, 1/3 de las almendras y de las pasas. Cubrir con el tercer disco, emborrachado por la parte interior.

Cubrir todo el pastel con abundante chantilly.

Se puede decorar con praliné troceado y virutas de chocolate, sin que quede excesivamente recargado.

Poner en una fuente honda y rodear la base con crema inglesa (pág. 44) o coulis de frutas rojas (pág. 50).

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 20 min a 180 °C.

4 claras de huevo
250 g de azúcar
La ralladura y el zumo de 1/2 limón
130 g de praliné picado

Isla flotante 2

Montar las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar y unas gotas de zumo de limón.

Añadir el azúcar restante, el praliné picado y la ralladura de limón y seguir batiendo hasta que estén firmes. Poner la mezcla en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con azúcar y meter al horno, cubriendo la superficie del merengue si fuera necesario. Desmoldar sobre una fuente honda y rodear la base con crema inglesa (pág. 44) muy fría o con coulis de fruta (pág. 50).

Huevos nevados

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 1 minuto.

Para el merengue:
5 claras de huevo
150 g de azúcar
La ralladura de 1/4 de limón

Para la crema inglesa:
1/2 litro de leche
5 yemas de huevo
125 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla

Preparar la crema inglesa (pág. 44) con la suficiente antelación para que esté muy fría. Montar las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. Añadir el azúcar restante y un poco de ralladura de limón y seguir batiendo durante unos minutos hasta que estén firmes.

Formar merengues ovalados con una cuchara sopera y escalfarlos en agua muy caliente, sin que llegue a hervir, con un poco de zumo de limón, durante 15 a 20 segundos. Dar la vuelta con una espumadera pequeña y escalfar durante otros 15 a 20 segundos. Escurrir sobre un paño.

Los merengues se pueden cubrir con un hilo de caramelo, almendras tostadas, pistachos picados o praliné troceado.

Poner la crema inglesa muy fría en un cuenco amplio o en cuencos individuales y disponer los merengues escalfados encima.

También se pueden servir con coulis de frutas rojas (pág. 50).

Clafouti de cerezas

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 min a 200 °C.

300 g de masa quebrada (pág. 28)

Para el relleno:
1 lata de cerezas en almíbar o 500 g de cerezas frescas

Para la crema pastelera:
4 dl de leche
2 yemas de huevo
100 g de azúcar
50 g de harina

Forrar un aro o molde de tarta con la masa quebrada, pinchar el fondo con un tenedor y cubrir con 1/3 de la crema pastelera (ver pág. 49) y las cerezas escurridas. Incorporar la crema restante y meter al horno.

Si se utilizan cerezas frescas, lavarlas, escurrirlas y quitarles el rabito, sin deshuesarlas. El tiempo de cocción será un poco más largo.

Clafouti de otoño

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 min a 200 °C.

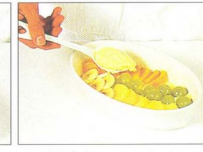
Para la crema pastelera:
7,5 dl de leche
6 yemas de huevo
180 g de azúcar
80 g de harina

Para el relleno:
400 g de manzanas
100 g de pasas
100 g de cerezas en almíbar
4 rodajas de piña
2 plátanos medianos
50 g de mantequilla

Preparar la crema pastelera (pág. 49) y poner una capa fina en una fuente de horno (o en cazuelitas individuales) untada con mantequilla y espolvoreada con harina.

Cubrir con la fruta, preparada de la siguiente manera: las manzanas cortadas en láminas finas y dispuestas en abanico, las pasas, las cerezas deshuesadas, la piña troceada y los plátanos cortados en rodajas. Cubrir con la crema restante y rociar con la mantequilla derretida. Meter al horno. Servir templado en la misma fuente.

Distribuir la fruta sobre la crema pastelera.



Añadir la crema restante.

Clafouti de peras

Para 8 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 15 min a 200 °C.

Para la crema pastelera:
1/2 litro de leche
4 yemas de huevo
100 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla

1 kg de peras escalfadas
30 g de macarrones troceados
o recortes de bizcocho
10 g de almendras en láminas
10 g de azúcar glas
20 g de mantequilla derretida

Preparar la crema pastelera (pág. 49).

Untar una fuente de horno con mantequilla y cubrir con 1/3 de la crema pastelera. Añadir los macarrones troceados y las peras cortadas por la mitad y cubrir con la crema restante con ayuda de una cuchara.

Espolvorear con azúcar glas, clavar las almendras en las peras y rociar con la mantequilla derretida.

Meter al horno hasta que esté ligeramente dorado.

Servir templado en la misma fuente.

Charlota caliente de manzana

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 30 min a 220 °C.

Para forrar el molde:
500 g de pan de molde
80 g de mantequilla

Para el relleno:
1 kg de manzanas Golden
20 g de mantequilla
50 g de azúcar
60 g de miga de pan
1 g de canela en polvo

Para el acabado:
50 g de almíbar claro

Preparación y cocción de las manzanas

Pelar las manzanas, cortarlas por la mitad, vaciarlas y cortarlas en láminas de 2 mm de grosor. Ponerlas en una fuente de horno con la mantequilla y meter al horno a 200 °C, removiendo de vez en cuando.

Manera de forrar el molde

Quitar los bordes al pan de molde y cortarlo en rebanadas de 7 mm de grosor. Cortar 6 triángulos para cubrir el fondo del molde de charlota y cortar las rebanadas restantes por la mitad ligeramente al bies, recortándolas para que tengan la misma altura que el molde. Reservar el pan sobrante, que se rallará o se pasará por el pasapurés con rejilla gruesa.

Sumergir uno de los lados de los triángulos de pan en la mantequilla derretida y ponerlos en el fondo del molde. Seguidamente proceder de la misma manera con las rebanadas restantes y ponerlas en las paredes del molde, debiendo montar unas sobre otras, con la parte de la mantequilla contra las paredes de éste.

Una vez cocidas las manzanas, añadir la miga de pan rallada, la canela y el azúcar. Mezclar y rellenar el molde.

Poner la primera rebanada de pan (o "tapa") sobre las manzanas para protegerlas durante la cocción e igualar los bordes del molde con unas tijeras o con un cuchillo, sin desordenarlo. Meter al horno hasta que el pan esté dorado.

Desmoldar de la manera acostumbrada y dejar el molde sobre la charlota durante 10 minutos, para que se asiente y no se deforme. Retirar el molde y abrillantar la superficie de la charlota con el almíbar hirviendo. Acompañar con salsa de albaricoque.

Cortar el pan de molde.

Sumergir uno de los lados de las rebanadas en la mantequilla.

Ponerlas en el fondo y seguidamente en las paredes del molde.

Llenar con las manzanas. Igualar los bordes.

Charlota fría de manzana

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 2 h en el frigorífico.

La preparación y los ingredientes de esta charlota son los mismos que los de la charlota de pera, sustituyendo las peras por manzanas cortadas en pedazos pequeños salteados en mantequilla, mezclados con el azúcar a mitad de la cocción y caramelizados a fuego fuerte.

Dejar enfriar las manzanas antes de ponerlas en el molde.

Charlota de pera

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 2 h en el frigorífico.

40 bizcochos de soletilla

Para el bavarois:
2,4 dl de leche
3 yemas de huevo
75 g de azúcar
4 hojas de gelatina
2,5 dl de nata montada
2 cl de kirsch

Para el relleno:
1 lata de peras en almíbar

Para el almíbar:
1,5 dl de zumo de pera
1 cl de kirsch

Para decorar:
50 g de almíbar claro
4 cerezas confitadas
10 pedazos de angélica confitada

Preparar el bavarois (pág. 46).

Empapar los bizcochos de soletilla en el almíbar.

Cubrir el fondo del molde con papel parafinado y poner una capa fina de bavarois. Poner los bizcochos en el contorno del molde.

Cubrir el bavarois con unos dados de pera y añadir más bavarois. Seguir con una capa de bizcochos, otra de bavarois, otra de peras, más bavarois y terminar con una capa de bizcochos. Meter al frigorífico durante 2 horas hasta que cuaje.

Una vez fría la charlota, desmoldarla, retirar el papel, cubrir con láminas de pera y abrillantar con el almíbar. Decorar con la fruta confitada.

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 12 minutos.
Reposo: 2 h en el frigorífico.

1 plancha de bizcocho
100 g de jalea de grosella

Para el bavarois:
2,5 dl de leche
3 yemas de huevo
75 g de azúcar
4 hojas de gelatina
2,5 dl de nata montada
2 cl de kirsch

Para decorar:
50 g de almíbar claro
4 cerezas confitadas
10 g de angélica confitada

Charlota real

Preparar el bavarois (pág. 46).

Una vez cocido el bizcocho, retirarlo inmediatamente de la placa y cubrirlo rápidamente con la jalea de grosella. Formar 2 rollos pequeños y cortarlos en rodajas de 0,5 cm de grosor.

Poner un disco de papel parafinado en el fondo de un molde de charlota y cubrirlo con rodajas de bizcocho, así como las paredes del molde.

Llenar con el bavarois y poner las rodajas de bizcocho encima; éstas se convertirán en el fondo de la charlota una vez desmoldada. Meter al frigorífico durante 2 horas como mínimo.

Desmoldar, abrillantar con el almíbar y decorar.

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 12 minutos.
Reposo: 2 h en el frigoríficao.

1 plancha de bizcocho
100 g de crema de castañas

Para el bavarois de castañas:
1,5 dl de leche
2 yemas de huevo
30 g de azúcar
4 hojas de gelatina
200 g de crema de castañas
2,5 dl de nata montada

Para decorar:
Marrons glacés troceados
5 cl de chantilly

Charlota de castañas

Extender la crema de castañas sobre la plancha de bizcocho y formar dos rollos pequeños.

Preparar la crema inglesa (pág. 44). Añadir la gelatina remojada en agua fría y escurrida y dejar enfriar casi por completo. Incorporar la crema de castañas y la nata montada.

Poner en el molde de la misma manera que la charlota real (ver receta anterior).

Meter al frigorífico. Desmoldar y decorar con chantilly y marrons glacés troceados.

Para 8 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 10 minutos.
Reposo: 2 h en el frigorífico.

Para la crema de bavarois:
3 dl de leche
3 yemas de huevo
90 g de azúcar
4 hojas de gelatina (8 g)
3 dl de nata montada
2 cl de kirsch

Para el relleno:
100 g de bizcocho
250 g de salpicón de fruta fresca
5 cl de almíbar espeso
1 cl de kirsch

Bavarois Diplomate

Preparar la crema de bavarois (pág. 46). Cubrir el fondo de un molde de 22 cm de diámetro con papel parafinado y poner una capa de bavarois. Seguidamente poner una capa de bizcocho emborrachado con el almíbar y cortado en dados y una capa de fruta troceada. Seguir con una capa de bavarois, una de bizcocho y una de fruta. Terminar con una capa de bavarois. Meter al frigorífico durante 2 horas.

Desmoldar en una fuente. Se puede decorar con chantilly y fruta y rodear la base con coulis de fruta (pág. 50).

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 1 h a 170 °C.

Para el flan:
1/2 litro de leche
3 huevos
100 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla

Para el relleno:
100 g de bizcocho o brioche
40 g de fruta confitada, picada y macerada en 1 cl de kirsch

Para decorar:
Fruta fresca o escalfada
Sabayón (pág. 70)
Crema inglesa (pág. 44) o coulis de fruta (pág. 50)

Puding Diplomate

Preparar la mezcla de flan (ver preparación en pág. 95). Cubrir el fondo de un molde de charlota con papel parafinado, poner una capa de fruta confitada y un tercio del bizcocho y seguidamente 1/3 del flan. Poner al fuego al baño María hasta que esté cuajado.

Seguidamente añadir otra capa de fruta, bizcocho y flan y proceder de la misma manera. Poner una última capa y meter al horno, cubriendo la superficie con papel de aluminio, hasta que el puding esté cuajado. Poner a enfriar en un baño María de agua fría.

Una vez frío el puding, desmoldar pasando la hoja de un cuchillo por las paredes del molde y proceder de la misma manera que con el flan.

Decorar con fruta fresca o escalfada y rodear la base con sabayón, crema inglesa o coulis de fruta (pág. 50).

Marquesa de chocolate

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 20 min a 180 °C.

250 g de azúcar
250 g de mantequilla
250 g de chocolate
4 huevos, separadas las claras de las yemas
90 g de fécula
Crema inglesa (pág. 44)

Poner el chocolate, la mantequilla, el azúcar y las yemas al baño María y trabajar hasta que el chocolate se derrita. Retirar del baño María y añadir la fécula y las claras montadas a punto de nieve.

Poner la mezcla en un molde de charlota untado con mantequilla y espolvoreado con harina y meter al horno al baño María a temperatura media. Dejar enfriar, desmoldar y rodear con crema inglesa.

Flan de fruta

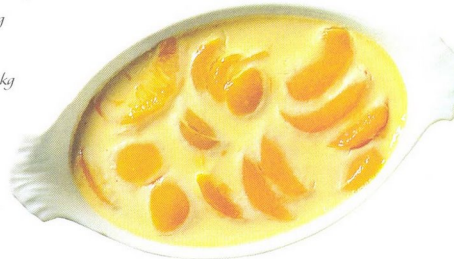
Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.
Cocción: 40 min a 180 °C.

Para el flan:
1/2 de leche
3 huevos
100 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla

Para el relleno:
1 lata de peras en almíbar de 1/4 kg
1 lata de melocotón o albaricoques en almíbar de 1/4 kg
1 lata de cerezas en almíbar de 1/4 kg
1/2 plátano

Escurrir la fruta. Untar una fuente de horno con mantequilla y disponer las peras, el melocotón y el plátano cortados en láminas y las cerezas, debiendo formar una capa de 3 cm de grosor aproximadamente. Cubrir con la mezcla de flan preparada de la misma manera que el flan al caramelo (pág. 95) y cocer al baño María hasta que la crema esté cuajada.

Servir en la misma fuente.



Puding de pan y mantequilla

Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.
Cocción: 40 min a 180 °C.

Para el flan:
1/2 litro de leche
3 huevos
100 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla

Para el relleno:
50 g de mantequilla
50 g de pasas remojadas en té
6 rebanadas de pan de molde

Preparar la mezcla de flan (pág. 95).

Untar una fuente de horno, preferentemente rectangular, con mantequilla y cubrir con la mitad de las pasas. Quitar los bordes a las rebanadas de pan y cortarlas por la mitad. Sumergir uno de los lados de las rebanadas en la mantequilla derretida y disponerlas en la fuente, haciendo que monten unas sobre otras y con la parte de la mantequilla hacia arriba.

Con ayuda de un cacillo, verter la mezcla de flan sobre las rebanadas de pan, lo que hará que éstas suban a la superficie. Añadir las pasas restantes y meter al horno al baño María a temperatura media hasta que la crema esté cuajada y el pan ligeramente dorado. Si fuera necesario, cubrir la superficie del puding con papel de aluminio.

Servir frío en la misma fuente.

Puding de sémola al caramelo

Para 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 40 min a 180 °C.

Para la caramelo:
100 g de azúcar
2,5 cl + 2,5 cl de agua

Para la salsa de caramelo:
100 g de azúcar
2,5 cl + 10 cl de agua

Para la base:
1 litro de leche
80 g de sémola
100 g de azúcar
Vainilla (1/2 vaina o 1 cucharadita de extracto)

Para la ligazón:
3 huevos

Para el relleno:
50 g de pasas

Preparar un caramelo (ver pág. 94). Caramelizar unos moldes individuales, un molde de charlota o un molde de cake y dejar enfriar.

Para preparar la salsa de caramelo, proceder como para hacer el caramelo; la salsa quedará más líquida. Reservar.

Cocer la sémola de la misma manera que para hacer el Pastel de sémola con pasas (ver pág. 123). Calentar los huevos en un cuenco amplio con un poco de sémola caliente y seguidamente añadir la sémola restante, poco a poco. Añadir las pasas y mezclar. Poner en los moldes caramelizados y cocer al baño María de la misma manera que el flan.

Dejar enfriar y desmoldar. Rodear la base del puding con la salsa de caramelo.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 20 min a 180 °C.

Para el Suflé:
75 g de mantequilla
75 g de harina
2,5 dl de leche
75 g de azúcar
4 yemas de huevo
6 claras de huevo, montadas a punto de nieve
1/2 vaina de vainilla
La ralladura de 1 limón

Para la crema de limón:
1/2 litro de leche
2 yemas de huevo
100 g de azúcar
15 g de maicena
1 tira de piel de limón

Puding Suflé

Poner a hervir la leche con la mantequilla, el azúcar y la vainilla cortada en dos a lo largo. Apartar del fuego y retirar la vainilla. Añadir la harina de una sola vez y batir como para pasta choux. Poner nuevamente al fuego hasta que la pasta se seque ligeramente y dejar enfriar unos minutos. Añadir las yemas de huevo, una a una, mezclando con una espátula antes de incorporar la siguiente, la ralladura de limón y las claras montadas a punto de nieve.

Untar unos moldes individuales con mantequilla y espolvorearlos con azúcar. Llenarlos con la mezcla hasta 2/3 de su capacidad y cocer al baño María a fuego medio 10 minutos (el agua debe hervir constantemente). Meter al horno a temperatura media de 7 a 8 minutos, hasta que el puding doble de volumen. Desmoldar sobre una fuente o plato templado y cubrir con la crema de limón.

Preparación de la crema de limón

Poner la leche a hervir con la piel de limón, que se habrá retirado con un pelapatatas. Dejar en infusión unos minutos. Batir la yemas con el azúcar y la maicena hasta que queden blanquecinas. Retirar la piel de limón y verter la leche sobre la mezcla de yemas. Mezclar y poner nuevamente al fuego, removiendo con un batidor de varillas hasta que rompa a hervir. Mantener la crema templada al baño María hasta el momento de cubrir el puding.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 25 min a 190 °C.

Para la crema pastelera:
3 dl de leche
2 yemas de huevo
90 g de azúcar
50 g de harina
1 cl de Grand Marnier
3 yemas y 6 claras de huevo

Para el relleno:
40 g de bizcocho, en dados
1 cl de Grand Marnier

Suflé caliente al Grand Marnier

Untar con mantequilla uno o dos moldes de Suflé y espolvorearlos con azúcar. Preparar la crema pastelera (pág. 49) y dejar templar. Añadir las yemas de huevo y el licor y remover con una batidor de varillas. Incorporar las claras montadas a punto de nieve y mezclar suavemente.

Llenarlos moldes hasta 3/4 de su capacidad, alternando capas de Suflé y dados de bizcocho emborrachados con el licor.

Meter al horno. Según el tamaño de los moldes, el tiempo de cocción será diferente. Bajar la temperatura al final de la cocción y cubrir la superficie del Suflé con papel parafinado para evitar que se dore en exceso.

Suflé caliente de fruta

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 20 min a 180 °C.

200 g de pulpa o zumo de fruta
200 g de azúcar
5 claras de huevo, montadas a punto de nieve

Preparar la pulpa de fruta (fresas, frambuesas, grosellas o manzanas, pasadas por el chino). Añadir 250 g de azúcar y cocer hasta punto de bola (117 °C, ver pág. 54). Seguidamente proceder como para hacer un merengue italiano, vertiendo el almíbar al hilo sobre las claras montadas a punto de nieve y batiendo con fuerza. Se puede enriquecer la mezcla con unas gotas de extracto de fruta o de licor.

Untar un molde de Suflé con mantequilla, espolvorearlo con azúcar y llenarlo con la mezcla hasta 2/3 de su capacidad. Meter al horno. El tiempo de cocción dependerá del tamaño del molde.

Servir con coulis templado de la misma fruta mezclado con un poco de azúcar (ver pág. 50).

Se puede cocer el azúcar hasta que alcance el punto de lámina fuerte, cocerlo con la pulpa de fruta y reducirlo a punto de bola (117 °C). Seguidamente hacer el merengue como se explica antes.

Strudel de manzana

Para 8 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 40 min a 180 °C.
Reposo: 30 minutos.

Para la masa:
250 g de harina
2 huevos
80 g de mantequilla
1,5 dl de agua templada

Para el relleno:
500 g de manzanas
80 g de pasas
50 g de almendras en láminas
150 g de azúcar
30 g de mantequilla
50 g de pan rallado, salteado en mantequilla
2 cucharadas de mermelada de albaricoque
1 cl de ron
2 g de canela en polvo

Preparar la masa, procediendo como para hacer masa de hojaldre en su primera fase, hasta que adquiera elasticidad. Dejar reposar durante 30 minutos en el frigorífico, debajo de un cuenco amplio invertido o en una bolsa de plástico.

Empezar a estirar la masa con un rodillo, espolvoreando con harina cuanto sea necesario, hasta que tenga 2 mm de grosor. Poner la masa sobre un paño de 80 x 80 cm espolvoreado con un poco de harina y estirarla con las manos, pasándolas por debajo de la masa y tirando hacia uno mismo, hasta que quede muy fina. Repetir la operación en los cuatro lados de la masa.

Rellenar con las manzanas picadas muy finas. Espolvorear con azúcar y distribuir las pasas, previamente sumergidas en agua templada y escurridas, las almendras, el pan rallado salteado en mantequilla, la mermelada y la canela y rociar con el ron.

Enrollar la masa sobre sí misma, ayudándose del paño, hasta formar un rollo grande. Ponerlo sobre una placa de horno untada con un poco de mantequilla y pintar la parte superior con huevo batido o con mantequilla derretida. Meter al horno a temperatura media durante 40 minutos aproximadamente. Durante la cocción, untar una o dos veces con mantequilla para evitar que se seque.

Servir templado, acompañado de crema inglesa (pág. 44) o de nata montada (pág. 47).

Empezar a estirar la masa con un rodillo.

Seguir estirándola con las manos.

Rellenar el Strudel y enrollarlo suavemente sobre sí mismo.

Bizcocho de manzana

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 50 min a 180 °C.

Para el bizcocho:
3 yemas de huevo
90 g de azúcar
90 g de harina
3 claras de huevo

Para el relleno:
400 g de manzanas Golden
Para el acabado:
200 g de manzanas
30 g de mantequilla
50 g de azúcar

Preparar una masa de bizcocho (pág. 32). Untar una fuente de horno de 22 cm de diámetro con mantequilla y espolvorearla con harina. Cubrir con una capa de masa de bizcocho (1/3), seguidamente poner una capa de manzanas cortadas en láminas finas y añadir otra capa de masa de bizcocho seguida de otra capa de manzanas y terminar con una capa de masa de bizcocho.

Una vez cocido el bizcocho, decorar con láminas de manzana salteadas en mantequilla y ligeramente caramelizadas.

Servir en la misma fuente.

Croquetas de sémola

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 minutos.

6 dl de leche
120 g de sémola
75 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla
2 huevos
250 g de salpicón de fruta fresca

La preparación es la misma que la del Pastel de sémola con pasas y fruta (pág. 123). Una vez cocida la sémola, añadir la fruta cortada en dados muy pequeños y 2 huevos.

Extender la mezcla sobre una placa untada con mantequilla, debiendo tener 2 cm de grosor. Cortar la masa en rectángulos de 4 x 6 cm y pasarlos por huevo batido (mezclado con aceite y agua) y por pan rallado. Freír en abundante aceite caliente a 170 °C.

Acompañar de coulis de fruta (pág. 50).

Croquetas de arroz y fruta

Para 6 personas.
Preparación: 25 minutos.
Cocción: 30 minutos.

Para la base:
100 g de arroz de grano redondo
1/2 litro de leche
1/2 vaina de vainilla
1 pizca de sal

Para la ligazón:
2 yemas de huevo
75 g de azúcar

Para el relleno:
50 g de fruta confitada, picada muy fina

La preparación del arroz es la misma que la de la Fruta a la Condé (ver página siguiente). Añadir la fruta confitada. Poner la mezcla en una fuente hasta que se enfríe, debiendo tener 3 cm de grosor. Cortar en tiras de 5 cm de ancho y seguidamente en tiritas de 3 cm. Ayudándose de un poco de harina, formar rollos cilíndricos se asemejen a croquetas. Pasarlos por huevo batido (mezclado con aceite y agua) y por pan rallado y freírlos en abundante aceite caliente a 180 °C.

Fruta a la Condé

Para 6 personas.
Preparación: 25 minutos.
Cocción: 30 minutos.

Para la base:
100 g de arroz de grano redondo
1/2 litro de leche
1/4 de vaina de vainilla
1 pizca de sal

Para la ligazón:
2 yemas de huevo
75 g de azúcar

Para el relleno:
6 mitades de peras escalfadas o 6 mitades de melocotón escalfadas
12 mitades de albaricoques en almíbar

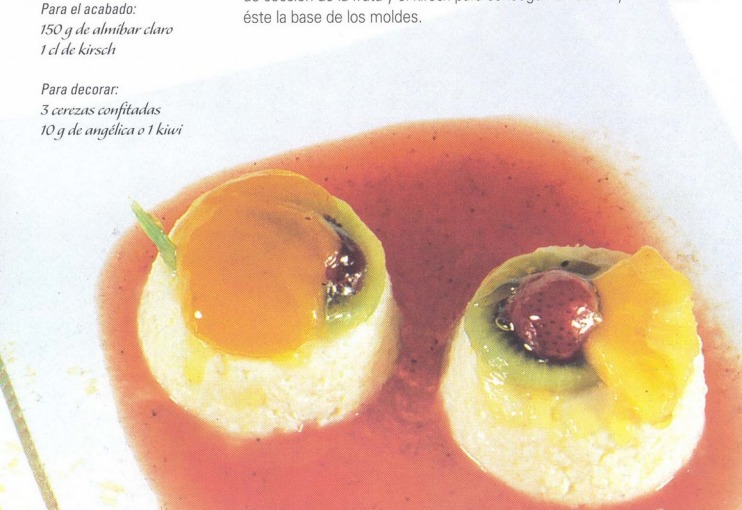
Para el acabado:
150 g de almíbar claro
1 cl de kirsch

Para decorar:
3 cerezas confitadas
10 g de angélica o 1 kiwi

Poner el arroz en un cazo con 3/4 de litro de agua. Llevar a ebullición y cocer durante 3 minutos. Pasar por agua caliente y escurrir. Ponerlo en una fuente de horno honda junto con la leche, la vainilla (o azúcar vainilllado) y una pizca de sal.

Llevar a ebullición, tapar y meter al horno durante 15 a 20 minutos, no debiendo quedar herméticamente cerrado (se puede poner una cuchara de madera en la bisagra). Al cabo de 15 minutos, verificar la cocción del arroz, debiendo quedar muy poca leche. Sacar del horno. Mezclar las yemas y el azúcar en un cuenco y añadir el arroz hirviendo, poco a poco, para evitar que las yemas se cuajen. Poner la mezcla nuevamente en la fuente y cocer a fuego lento, removiendo como para hacer una crema inglesa, hasta que las yemas estén cocidas. El tiempo de cocción es variable. El arroz debe quedar blando, pero no debe hundirse al poner la fruta encima. A veces es preciso añadir un poco de leche. Poner la mezcla en un molde de bizcocho humedecido o en moldes individuales y dejar enfriar.

Desmoldar sobre una fuente o plato y cubrir con la fruta. Abrillantar con parte del almíbar hirviendo. Desleír el almíbar restante con el líquido de cocción de la fruta y el kirsch para conseguir un coulis y rodear con éste la base de los moldes.



Pastel de sémola con pasas y fruta

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 3 a 4 minutos.

Para la base:
6 dl de leche
90 g de sémola
75 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla
1 1/2 huevo
40 g de pasas

Para decorar:
1 pera escalfada
1 plátano
1 mango
6 cerezas confitadas
100 g de almíbar claro o de coulis

Poner la leche a hervir. Mezclar la sémola con el azúcar y verterla sobre la leche hirviendo en forma de lluvia, removiendo a la vez con un batidor de varillas. Cocer a fuego medio durante 2 minutos. Verificar la cocción de la sémola. Mezclar los huevos con un poco de sémola en un cuenco y añadir la sémola restante poco a poco, para evitar que los huevos se cuajen.

Poner nuevamente en el cazo y cocer durante 1 minuto, removiendo. Añadir las pasas, mezclar y poner en un molde de bizcocho o en una fuente de horno untada con aceite o mantequilla. Dejar enfriar.

Desmoldar sobre una fuente y cubrir con la fruta cortada en rodajas finas o en cuartos. Abrillantar con el almíbar hirviendo. Aligerar un poco de almíbar con líquido de cocción de la fruta y rodear con éste la base del pastel.

Arroz Emperatriz

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 20 minutos.
Reposo: 3 h en el frigorífico.

Para la base:
100 g de arroz
25 cl de leche
1 pizca de sal
Para la gelatina de fruta:
50 g de jalea de grosella
50 g de agua
1 hoja de gelatina (2 g)
Para el bavarois:
2 dl de leche
2 yemas de huevo
50 g de azúcar
4 g de gelatina
10 cl de nata
Para el relleno:
30 g de fruta confitada, picada
2 cl de kirsch
Coulis de fruta (pág. 50) o crema inglesa (pág. 44)

Preparar el arroz de la misma manera que para hacer Fruta a la Condé (pág. 121).

Dejar enfriar. Preparar la gelatina de fruta calentando la jalea de grosella con el agua y mezclándola con la gelatina remojada en agua fría y escurrida. Ponerla en el molde y meter al frigorífico.

Preparar el bavarois (pág. 46).

Rociar la fruta confitada con el kirsch.

Una vez frío el arroz y cuando el bavarois empiece a cuajar, mezclar todos los elementos, así como la fruta confitada.

Poner la mezcla en el molde y meter nuevamente al frigorífico durante 3 horas como mínimo.

Para desmoldar, sumergir el molde en agua a 50 °C durante unos segundos. Pasar la hoja de un cuchillo por las paredes del molde, poner una fuente encima y darle la vuelta. Sacudir ligeramente para que el pastel se desprenda.

Se puede rodear la base con crema inglesa o con coulis de fruta.

Buñuelos, Creps y Gofres

Buñuelos

Buñuelos de manzana, de pera, de albaricoque, de plátano, etc.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 5 minutos.

300 g de pasta de freír (pág. 37)
800 g de manzanas
80 g de azúcar
1 cl de calvados

Preparar la pasta de freír.

Pelar las manzanas, vaciarlas y cortarlas en rodajas de 8 a 10 mm de grosor. Ponerlas en una fuente, espolvorearlas con el azúcar y rociarlas con el calvados. Sumergir las rodajas en la pasta y freírlas en abundante aceite caliente (170 °C) hasta que estén doradas por ambos lados. Escurrir, espolvorear con azúcar glas y meter al horno hasta que se caramelicen.

Se puede acompañar de salsa de albaricoque templada (pág. 50) Estos buñuelos se pueden preparar con todo tipo de fruta, como peras cortadas en cuartos, plátanos cortados en cilindros, etc.

Bolas de Berlín

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 min, a 140 °C.

Para la masa de brioche:
250 g de harina
5 g de sal
15 g de azúcar
2 1/2 huevos
10 g de levadura de cerveza
3 cl de agua templada
125 g de mantequilla

120 g de mermelada de albaricoque
30 g de azúcar glas

Preparar la masa de brioche (ver pág. 34), cortarla en 12 pedazos del mismo tamaño y formar bolas. Ponerlas sobre un paño espolvoreado con harina y dejar fermentar en un lugar caliente, protegidas de corrientes de aire, hasta que tripliquen de volumen.

Freír las bolas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas por ambos lados y escurrirlas sobre papel absorbente.

Hacer un agujero a un lado y rellenarlas con la mermelada. Espolvorear con azúcar glas.

Poner las bolas de masa sobre un paño espolvoreado con harina y dejar fermentar.

Una vez fritas, rellenarlas con la mermelada.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Reposo: 2 horas.
Cocción: 5 min a 180 °C.

250 g de harina
40 g de mantequilla
20 g de azúcar
1 cl de brandy
4 huevos
1 pizca de sal
50 g de azúcar glas, para el acabado

Pestiños

Amasar todos los ingredientes. Fresar y dejar reposar durante 2 horas.

Estirar la masa hasta que tenga 2 mm de grosor. Con ayuda de una rueda para cortar o de un cuchillo, cortarla en rombos, rectángulos o triángulos y freír en abundante aceite caliente a 180 °C hasta que los pestiños estén dorados por ambos lados. Escurrir y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar glas.

Buñuelos de viento

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 5 min a 160 °C.

Para la pasta choux:
12,5 cl de agua
2 g de sal
4 g de azúcar
50 g de mantequilla
80 g de harina
2 a 2 1/2 huevos

Crema inglesa (pág. 44) o coulis de fruta (pág. 50)

Hacer la pasta choux (pág. 35), formar con ella unas bolitas y freírlas en abundante aceite a 160° C. No poner demasiadas bolitas cada vez, ya que se hinchan mucho. Escurrir sobre papel absorbente, dejar templar y espolvorear con azúcar glas. Servir los buñuelos formando una pirámide, acompañados de crema inglesa o de coulis templado.

Buñuelos rellenos

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 5 min a 160 °C.

Para la pasta choux:
12,5 cl de agua
2 g de sal
4 g de azúcar
50 g de mantequilla
80 g de harina
2 a 2 1/2 huevos

Para la crema pastelera:
1/4 de litro de leche
1 huevo
60 g de azúcar
15 g de harina
15 g de maicena
1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparar los buñuelos de la misma manera que los buñuelos de viento.

Rellenarlos, como los petisús, con la crema pastelera templada y espolvorearlos con azúcar glas. Servirlos formando una pirámide, acompañados de coulis de cerezas negras (pág. 50) o de crema inglesa (pág. 44).

Empanadillas rellenas de ciruelas

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Reposo: 2 h 30 minutos.
Cocción: 10 min a 170 °C.

Para la masa:
300 g de harina
3 huevos
50 g de mantequilla
7,5 cl de agua
3 g de sal

Para el relleno de ciruelas:
400 g de ciruelas pasas
100 g de azúcar
10 cl de vino tinto

50 g de azúcar glas

Formar un volcán con la harina y poner en el centro los huevos, la sal y la mantequilla blanda. Añadir el agua y mezclar. Trabajar la masa y dejar reposar durante 1/2 hora.

Si las ciruelas están muy secas, ponerlas en maceración en el vino y un poco de agua durante 1 ó 2 horas. Al cabo de este tiempo, cocerlas en el líquido de maceración y dejar enfriar. Seguidamente deshuesarlas, triturarlas, añadir el azúcar y mezclar hasta conseguir una mermelada.

Para preparar las empanadillas, estirar la masa formando un cuadrado o un rectángulo. Sin cortar la masa, trazar unos cuadrados de 7 x 7 cm en la mitad de ésta. Poner la mermelada de ciruela en una manga pastelera y distribuirla en montoncitos sobre los cuadrados (esta operación también se puede hacer con una cucharita). Humedecer con agua las marcas hechas en la masa. Enrollar la masa en un rodillo y desenrollarla sobre los cuadrados rellenos. Apretar para pegar los bordes y separar cada empanadilla cortando la masa con una rueda para cortar o con un cuchillo.

Freír las empanadillas en abundante aceite caliente a 170/180°C hasta que estén doradas por ambos lados y escurrirlas sobre papel absorbente. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas. Servir formando una pirámide.

El relleno se puede sustituir por compotas diferentes, que deberán ser bastante espesas, como por ejemplo:
compota de manzana,
compota de pera,
compota de albaricoque,
compota de frambuesa,
compota de fresa.

Bolsitas de creps

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 30 minutos.

Para la masa de creps
(creps de 20 cm de diámetro):
250 g de harina
3 g de sal
20 g de azúcar
5 huevos
75 cl de leche
25 g de mantequilla
25 cl de aceite

Para el relleno:
3 cl de agua
800 g de manzanas
30 g de mantequilla
2 cl de calvados
30 g de pasas
100 g de guirlache
20 g de azúcar

Para el collarín de manzana
(1 cm de grosor):
400 g de manzanas
50 g de azúcar

o la cinta de limón:
1 limón

Coulis de albaricoque
(pág. 50)

Preparar y hacer las creps (ver pág. 36), debiendo quedar bastante delgadas.

Para preparar el relleno, pelar las manzanas, vaciarlas y cortarlas en dados de 5 mm de grosor. Añadir la mantequilla y el agua y cocerlas, tapadas, durante unos minutos, removiendo.

Añadir el calvados, flambear y añadir las pasas, el guirlache troceado y el azúcar.

Para preparar la cinta de limón, quitar la piel de un limón grande y muy fresco con un acanalador; con un limón se obtiene una cinta de 2 m. aproximadamente. Escaldar la cinta en 3/4 de agua hirviendo y pasarla por agua fría. Repetir la operación dos veces para eliminar el amargor. Seguidamente cocer la cinta en un almíbar ligero hecho con 50 g de azúcar y 1 dl de agua durante 5 a 10 minutos a fuego lento. Se pueden añadir una gotas de granadina para colorear el limón.

Para preparar el collarín de manzana, pelar dos manzanas de 8 cm de diámetro y cortarla en rodajas de 1 cm de grosor. Retirar el corazón con un cortapastas. Mojar con un poco de agua y unas gotas de zumo de limón, añadir 50 g de azúcar y llevar a ebullición. Escurrir y poner en un plato.

Rellenar las creps, con el lado más dorado hacia afuera, con una cucharada colmada de relleno templado y cerrarlas formando una bolsita. Atar las bolsitas con la cinta de limón o sujetar los bordes con el collarín de manzana. Poner en una fuente de horno untada con mantequilla, espolvorear con azúcar glas y meter unos segundos en el horno muy caliente hasta que se caramelicen y se doren ligeramente.

Servir las bolsitas rodeadas de coulis de albaricoque templado o servido en salsera aparte.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 minutos.

Para la masa de creps:
250 g de harina
3 g de sal
20 g de azúcar
5 huevos
75 cl de leche
25 g de mantequilla
25 cl de aceite

Para el relleno:
800 g de crema pastelera (pág. 49) aromatizada con kirsch
1/2 piña

Para la salsa de albaricoque:
100 g de almíbar claro
15 cl de zumo de albaricoque

Creps rellenas

Preparar las creps (ver pág. 36) y mantenerlas templadas cubriéndolas con papel de aluminio.

Cortar la piña en dados pequeños y mezclarlos con la crema pastelera.

Poner una cucharada de relleno sobre la mitad de las creps y doblarlas en cuatro. Ponerlas en una fuente de horno untada con mantequilla, espolvorear con azúcar glas y meter al horno a 220 °C durante 4 a 5 minutos aproximadamente hasta que se calienten y se caramelicen ligeramente, sin llegar a secarse. Servir con salsa de albaricoque templada servida en salsera aparte.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 40 minutos.

Para la masa de creps:
250 g de harina
3 g de sal
20 g de azúcar
5 huevos
75 cl de leche
25 g de mantequilla, 25 cl de aceite

Para el suflé:
3 claras de huevo
75 g de azúcar
75 g de miel

75 g de avellanas tostadas y troceadas
3 dl de coulis de albaricoque
5 cl de zumo de naranja

Creps suflé con miel y avellanas

Preparar las creps (pág. 36), poner la mezcla de suflé (preparado como un merengue italiano, ver pág. 38) sobre una mitad y cubrir con las avellanas. Doblar las creps, ponerlas en una fuente de horno untada con mantequilla y meter al horno a 200° C durante 5 minutos.

En el momento de servir, rociar con brandy y flambear en presencia de los invitados.

En salsera parte, servir un coulis de albaricoque aligerado con el zumo de naranja templado.

Gofres

Para 6 personas.
Preparación: 5 minutos.
Cocción: 4 a 5 minutos.

250 g de harina
15 g de azúcar
3 huevos
1/2 litro de leche
100 g de mantequilla derretida

Gofres

Poner todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en un cuenco amplio y mezclar con un batidor de varillas hasta conseguir una masa lisa parecida a la de las creps. Si fuera necesario, pasar por el chino. Añadir la mantequilla derretida, mezclar y cocer en un aparato especial para gofres, untado con mantequilla o aceite y muy caliente.

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 4 a 5 minutos.

250 g de harina
2 g de sal fina
30 g de azúcar
5 g de levadura de cerveza
1/2 litro de leche o de agua
120 g de mantequilla
4 yemas de huevo
6 claras de huevo

Gofres lioneses

En un cuenco amplio, poner la harina, la sal, el azúcar, la levadura disuelta en un poco de agua, la leche, la mantequilla derretida y las yemas y mezclar a fondo.

Incorporar suavemente las claras de huevo montadas a punto de nieve y cocer en un aparato de gofres untado con mantequilla o aceite y muy caliente.

VARIACIÓN

Los gofres se pueden servir cubiertos con Chantilly o crema de castañas.

Asimismo, se pueden añadir a la masa 100 g de almendras o avellanas trituradas.

Gofres Delicia

Para 6 personas.
Preparación: 5 minutos.
Cocción: 5 minutos.

250 g de harina
1 g de sal
1/2 litro de nata
100 g de mantequilla
3 huevos

Mezclar todos los ingredientes, excepto la mantequilla, con una batidor de varillas hasta conseguir una masa lisa.

Añadir la mantequilla derretida fría y mezclar.

Cocer en un aparato de gofres untado con mantequilla o aceite y muy caliente.

Tartas

Tarta-flan

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 40 min a 200 °C.

300 g de masa quebrada (pág. 28)

Para el relleno:
4 mitades de peras escalfadas
3 rodajas de piña escalfadas
4 mitades de melocotón escalfadas
1 plátano
20 cerezas escalfadas
7 dl de preparación para flan (pág. 114)

Forrar un molde con la masa quebrada y cubrir con la fruta cortada en rebanadas gruesas, alternando los colores y sin apretarlas en exceso para dejar espacio para el flan. Añadir la preparación de flan y meter al horno hasta que la pasta esté dorada y el flan cuajado.

Seguidamente se puede cubrir con merengue.

Tarta Linzer

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 min a 180 °C.

Para el fondo de tarta:
250 g de harina
60 g de almendras molidas
125 g de azúcar
2 g de canela
1 g de sal
2 g de levadura química
75 g de mantequilla
1 huevo y 1 yema

Para el relleno:
200 g de mermelada de frambuesa

Para pintar la tarta:
1/2 huevo

Preparar la pasta igual que la pasta de galleta. Estirarla, de modo que no quede demasiado fina, y forrar con ella un molde de tarta, reservando un poco para la rejilla. Pinchar con un tenedor y cubrir con una capa gruesa de mermelada de frambuesa. Cortar la pasta reservada en tiras con una rueda de cortar o un cuchillo, y ponerla sobre la tarta formando una rejilla. Pegar los bordes.

Pintar con huevo batido y meter al horno hasta que la pasta esté dorada por arriba y por abajo.

Tarta de ciruelas pasas

Para 6 personas.
Preparación: 45 minutos.
Cocción: 30 min a 180 °C.

400 g de masa quebrada (pág. 28)
400 g de ciruelas pasas
2 dl de leche
2 dl de nata
2 huevos y 1 yema
50 g de almendras molidas
50 g de azúcar

Forrar un aro o molde de tarta con la masa quebrada. Pinchar con un tenedor y rellenar con las ciruelas deshuesadas (si está muy duras, ponerlas a cocer con el agua fría o dejarlas en remojo durante 1 hora antes de deshuesarlas).

Mezclar la leche, la nata, el azúcar y los huevos, pasar por el chino y verter sobre la ciruelas. Añadir las almendras molidas y meter al horno.

Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas.

Tarta a la inglesa

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 min a 200 °C.

300 g de masa de hojaldre (pág. 30)
1 huevo, para pintar la tarta

Para el relleno:
800 g de manzanas
80 g de azúcar
5 cl de agua

Pelar las manzanas, vaciarlas, cortarlas en gajos pequeños y ponerlas en una fuente de horno. Añadir el agua y el azúcar. Cubrir el borde de la fuente con una tira de masa y seguidamente tapar las manzanas con una capa fina de masa de hojaldre. Pegar los bordes, pintar con huevo batido y decorar con florones de masa. Pinchar la masa en varios puntos con la punta de un cuchillo y meter al horno. Servir la tarta templada.

Se puede acompañar de nata montada, crema inglesa (pág. 44) o coulis (pág. 50).

Cubrir el borde de la fuente con una tira de masa de hojaldre.

Tapar con una capa fina de masa.

Decorar y pinchar con la punta de un cuchillo.

Para 6 personas.
Preparación: 25 minutos.
Cocción: 40 min a 200 °C.

Masa quebrada (pág. 28)
Preparación para flan (pág. 114)
1 kg de naranjas

Tarta de naranja

Preparar la mezcla de flan en frío mezclando todos los ingredientes. Pasar por el chino. Forrar un aro o molde de tarta con la masa quebrada, verter la mezcla de flan y meter al horno.

Quitar la piel a la mitad de las naranjas y cortarla en juliana. Confitarla en almíbar durante unos minutos.

Pelar las naranjas a lo vivo y sacar los gajos.

Una vez fría la tarta, cubrirla con los gajos de naranja y con la juliana confitada.

Tarta de limón con merengue

Para 6 personas.
Preparación: 25 minutos.
Cocción: 40 min a 200 °C.

masa quebrada (pág. 28)

Para la crema de limón:
4 huevos
150 g de azúcar
60 g de mantequilla derretida
2 cl de nata
La ralladura y el zumo de 2 limones grandes

Para el merengue:
2 claras de huevo
125 g de azúcar

Forrar un aro o molde de tarta con la masa quebrada.

Para preparar la crema de limón, batir los huevos con el azúcar, añadir la ralladura de limón, el zumo, la nata y la mantequilla derretida.

Verter este preparación sobre el fondo de masa quebrada (que también se puede cocer en vacío durante unos minutos antes de rellenar la tarta) y meter al horno hasta que la pasta esté dorada y la crema cuajada.

Sacar del horno, desmoldar y decorar con el merengue. Meter al horno a temperatura media durante unos minutos hasta que el merengue tome un ligero color.

Tarta de frutas exóticas

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 25 min a 200 °C.

300 g de masa quebrada (pág. 28)

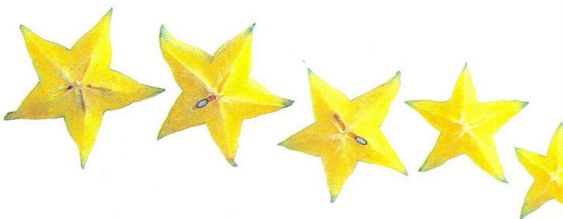
Para la crema de almendras:
100 g de mantequilla
125 g de azúcar
125 g de almendras
1 huevo y 1 yema
300 g de crema pastelera (pág. 49)

Para el relleno:
Naranjas, Piña, Mangos, Kiwis, Plátanos

Para el acabado:
almíbar claro
30 g de almendras en láminas

Forrar un aro o molde de tarta con la masa quebrada y cubrir con la crema de almendras (pág. 46), debiendo tener 1,5 cm de grosor. Meter al horno, sin que se seque, y dejar enfriar. Si la crema de almendras queda seca, humedecerla con un poco de zumo de naranja.

Una vez fría, cubrir con la crema pastelera aromatizada con ron. Disponer la fruta sobre la crema, preparada de la manera siguiente: las naranjas peladas a lo vivo y sacados los gajos, los mangos cortados en rebanadas, los kiwis en rodajas, la piña troceada y los plátanos cortados en rodajas. Abrillantar con el almíbar, tanto la fruta como la pasta, y adherir las almendras en láminas o cacahuetes tostados alrededor de la tarta.



Tarta de pera

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 40 min a 200 °C.

400 g de masa quebrada (pág. 28)

Para la crema pastelera:
2 dl de leche
1 yema de huevo
50 g de azúcar
20 g de maicena

Para la crema de almendras:
75 g de mantequilla
100 g de azúcar
100 g de almendras molidas
1 huevo

1 lata de peras en almíbar de 1 kg
20 g de almendras en láminas

Preparar la crema pastelera (pág. 49) y la crema de almendras (pág. 46) y mezclar ambas.

Forrar un aro o molde de tarta con masa quebrada. Pinchar el fondo con un tenedor y cubrir con una capa fina de crema pastelera y crema de almendras. Seguidamente disponer la peras y cubrirlas con la crema restante y las almendras en láminas

Meter al horno precalentado durante 40 minutos.

Tarta de hojaldre con fruta

Para 6 personas.
Preparación: 30 min, excluido el tiempo de preparación de la masa de hojaldre.
Cocción: 30 min a 220 °C.

350 g de masa de hojaldre (pág. 30)
500 g de crema pastelera (pág. 49)

Para el relleno:
fruta fresca o en almíbar, según la temporada

Para el acabado:
50 g de almíbar claro

Estirar la masa de hojaldre y cortar una tira de 18 x 40 cm y dos tiras de 1,5 cm de ancho para formar los bordes.

Poner la tira de masa sobre una placa de horno humedecida, no debiendo tener harina. Pinchar la masa con un tenedor, humedecer los bordes y poner las tiras de masa, apretar y marcar con un cuchillo a la vez para pegar los bordes. Pintar las tiras con huevo batido. Dejar reposar durante 10 minutos y meter al horno precalentado a 220 °C. Bajar la temperatura y 180 °C y terminar la cocción hasta que la masa esté seca. Dejar enfriar.

Una vez frío el fondo de tarta, rellenarlo con la crema pastelera, disponer la fruta y abrillantar con el almíbar. Espolvorear los bordes de la tarta con azúcar glas.

Tarta Tatin

Para 6 personas.
Preparación: 1 h 10 minutos.
Cocción: 50 minutos.

300 g de masa quebrada (pág. 28)
1 kg de manzanas
200 g de azúcar
50 g de mantequilla
El zumo de 1/2 limón
1 yema de huevo o 5 cl de leche

Derretir la mantequilla en una sartén honda en un molde de bizcocho. Añadir el azúcar y remover con una espátula hasta que se derrita.

Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos y ponerlas, bien apretadas, en la sartén o molde. Rociar con el zumo de limón y meter al horno hasta que las manzanas estén casi hechas.

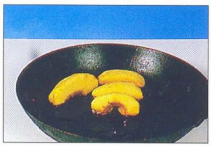
Cubrir el molde con la masa quebrada estirada con un rodillo, pintar con la yema de huevo o con leche y pinchar con la punta de un cuchillo para dejar salir el vapor.

Meter de nuevo al horno y cocer hasta que el jugo de cocción de las manzanas se haya evaporado por completo y se haya caramelizado. Verificar el punto de cocción pasando la punta de un cuchillo por un lado del molde.

Una vez terminada la cocción, poner el molde a fuego medio y remover con un movimiento circular para despegar el fondo. Retirar del fuego.

Poner una fuente amplia sobre el molde y darle la vuelta, con cuidado de no quemarse. Retirar el molde. En caso de que el caramelo no se haya dorado suficientemente, volver a poner el molde sobre la tarta y proceder a la inversa, poniéndolo de nuevo al fuego y removiendo para que no se agarre. Volver a desmoldar.

Servir la tarta templada, acompañada de crema inglesa (pág. 44), sabayón (pág. 70) o nata a medio montar.



Poner las manzanas en el fondo de la sartén.

Rociar con zumo de limón.

Cubrir con la masa quebrada estirada.

Pasteles grandes

Brioche de frutas

Para 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 50 min a 180 °C.

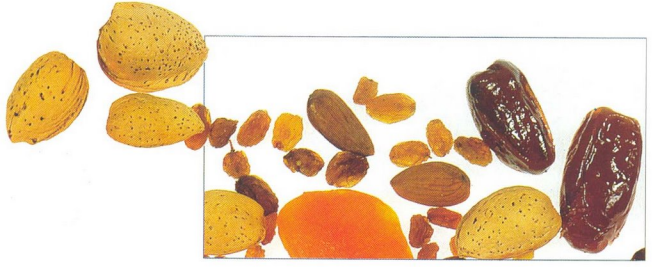
500 g de masa de brioche (pág. 34)
300 g de crema pastelera (pág. 49)
2 cl de ron
50 g de frutas confitadas
50 g de pasas
20 g de azúcar glas

Estirar 150 g de masa de brioche, debiendo quedar muy fina, y forrar con ella un molde de bizcocho de 22 cm de diámetro. Estirar la masa restante y formar un cuadrado de 25 x 25 cm.

Poner 5/6 de la crema pastelera sobre el cuadrado de masa y el resto en el fondo del molde. Cubrir con las pasas y las frutas confitadas. Formar un rollo con el cuadrado de masa, cortarlo en rodajas de 2,5 cm y ponerlas en el molde.

Dejar fermentar hasta que llegue al borde del molde. Pintar con huevo batido y meter al horno. Sacar del horno, rociar con el ron y glasear con una mezcla de agua y azúcar glas.

Se puede acompañar de crema inglesa (pág. 44) o de coulis (pág. 50).



Brioche muselina

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 40 min a 180 °C.

500 g de masa de brioche (pág. 34)

Poner la masa en un molde de cake de 20 x 8 cm untado con mantequilla y dejar fermentar hasta que llegue al borde del molde. Pintar con huevo batido y hacer un corte en sentido longitudinal con una tijera, manteniendo la punta introducida 2 cm en la masa. Meter al horno a temperatura media y dejar enfriar.

Servir acompañado de crema inglesa (pág. 44) o de coulis de fruta (pág. 50).

BIBLIOTECA MUNICIPAL
POLAN (TOLEDO)

Brioche relleno

Para 8 personas.
Preparación: 45 minutos.
Cocción: 15 min a 200 °C.

350 g de masa de brioche (pág. 34
400 g de crema pastelera (pág. 49)
1 hoja de gelatina (2 g.)
12,5 cl de nata montada
Azúcar glas

Para el almíbar:
5 cl de almíbar espeso
1 cl de kirsch

Preparar la crema pastelera (pág. 49) con la gelatina, remojada en agua y escurrida, y la nata montada (pág. 47).

Estirar la masa de brioche hasta que tenga 1,5 cm de grosor y forrar con ella un molde de bizcocho de 22 cm de diámetro.

Dejar fermentar hasta que doble de volumen y meter al horno. Dejar enfriar.

Una vez frío, cortar el brioche por la mitad en sentido horizontal y emborracharlo con el almíbar.

Mezclar la crema pastelera y la nata montada y rellenar el brioche.

Reconstruir el pastel y espolvorearlo con azúcar glas. Meter al frigorífico hasta el momento de servir.

Tronco de Navidad

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 7 a 8 min a 200 °C.

Preparación para plancha de bizcocho (pág. 32)

Para el almíbar:
1,5 dl de almíbar espeso
2 cl de kirsch

Para la crema de mantequilla:
4 yemas de huevo
150 g de azúcar
160 g de mantequilla
1 cl de kirsch

Para el relleno:
30 g de frutas confitadas, picadas muy finas

Para decorar:
20 g de almendras en láminas tostadas
20 g de virutas de chocolate
10 g de frutas confitadas, picadas muy finas

Untar con un poco de mantequilla una hoja de papel parafinado de 40 x 25 cm, cubrirla con la masa de bizcocho y meter al horno precalentado. Una vez cocido el bizcocho, ponerlo sobre la superficie de trabajo para acelerar el proceso de enfriamiento y para que el bizcocho esté lo suficientemente ligero como para enrollarlo.

Desprender el papel y poner el bizcocho sobre otra hoja limpia. Emborrachar con el almíbar aromatizado y cubrir con un tercio de la crema y las frutas confitadas. Enrollar el bizcocho por el lado más largo para formar un rollo grueso, debiendo quedar el extremo final hacia abajo. Cubrir todo el tronco con abundante crema de mantequilla y cortar ambos extremos ligeramente al bies y colocarlos sobre el tronco para formar los nudos. Mezclar un poco de crema con chocolate o café y cubrir los extremos.

Hacer unas rayas con un tenedor. Colorear un poco de crema con colorante verde, ponerla en un cartucho de papel y dibujar unas hojas.

Decorar con almendras tostadas, frutas confitadas, virutas de chocolate y champiñones de merengue.

El bizcocho también se puede rellenar con crema pastelera o con mousse de fruta y con dados de fruta fresca.

Cortar ambos extremos y colocarlos sobre el tronco.

Decorar.

Calendario

Hacer un bizcocho aromatizado al gusto y decorar con pasta de almendras (ver fotografía).

Croquembouche

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 30 min a 220 °C.

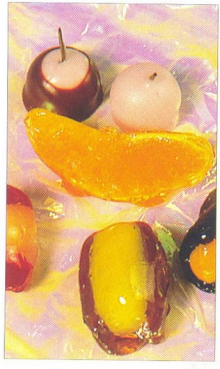
300 g de pasta choux (pág. 35)
600 g de crema pastelera (pág. 49)
Caramelo hecho con 300 g de azúcar

Preparar los petisús, debiendo tener un tamaño un poco mayor que el de los profiteroles (calcular 4 por persona) y hacer unos dibujos en forma de "S" y arabescos para decorar.

Rellenar los petisús agujereándolos por la base. Hacer un caramelo. Untar una hoja de papel parafinado con aceite y forrar con ella un chino, que se mantendrá en equilibrio en un recipiente. Poner un petisú en el fondo del chino y pegar con caramelo otros 2 ó 3 para formar la primera fila. Las filas deben quedar completas cada vez. Formar la segunda fila sumergiendo los petisús en el caramelo en dos puntos para poder pegarlos entre sí.

Una vez formada la última fila, verter un poco de caramelo hirviendo para asegurar el pegado y dejar enfriar. Dar la vuelta al chino y retirar el papel. Decorar con las "eses" y los arabescos.

Se pueden colocar frutas bañadas en caramelo a ambos lados.



Pegar los primeros petisús.

Formar la última fila y verter un poco de caramelo hirviendo.

Decorar con las "eses"...

y frutas bañadas en caramelo.

Flan bretón

Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.
Cocción: 20 min a 180 °C.

70 g de harina
70 g de azúcar
2 huevos
3 dl de leche
250 g de ciruelas pasas
1/4 de paquete de levadura química

Mezclar la harina, el azúcar, los huevos y la levadura con un batidor de varillas durante 10 minutos. Añadir la leche hirviendo, poco a poco, y poner en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Añadir las ciruelas deshuesadas y meter al horno, no debiendo quedar las ciruelas cubiertas por la masa.

Dejar enfriar en el molde. Para desmoldar, pasar una espátula por el borde.

Delicia al Cointreau

Para 6 personas.
Preparación: 1 h, 30 minutos.
Cocción: 1 hora.

Para el bizcocho (pág. 40):
3 huevos
90 g de azúcar
90 g de harina
30 g de mantequilla

Para el disco de merengue (pág. 39):
2 claras de huevo
90 g de azúcar
30 g de almendras molidas

Para la crema de mantequilla (pág. 45):
1 huevo y 1 yema
125 g de azúcar
160 g de mantequilla
1 cl de Cointreau

Para el almíbar:
7,5 cl de almíbar espeso
7,5 cl de zumo de naranja
1 cl de Cointreau

Para el acabado:
30 g de almendras tostadas
Gajos de 2 naranjas peladas a lo vivo
Juliana de naranja confitada
7 cerezas en almíbar

Preparar el disco de merengue y la crema de mantequilla.

Preparación del bizcocho

cortarlo por la mitad en sentido horizontal y emborracharlo con el almíbar. Preparar un papel o un cartón de tamaño ligeramente inferior al del fondo del pastel para poder moverlo fácilmente y que no se pegue a la superficie de trabajo.

Cubrir uno de los discos de bizcocho con una capa de crema de mantequilla (1/3 aproximadamente) y poner encima el disco de merengue del mismo tamaño. Añadir otra capa de crema y reconstruir el pastel. Cubrir completamente con crema y poner la almendras tostadas alrededor. Decorar la parte superior con los gajos de naranja y cubrir con la juliana de naranja y las cerezas en almíbar.

Preparación de la juliana de naranja

quitar la piel de las naranjas, sin la parte blanca, con un pelapatatas y cortarla en juliana fina. Escaldarla en abundante agua hirviendo y pasarla por agua fría para eliminar el amargor.

Cocer nuevamente con abundante agua y una pizca de sal hasta que la piel esté tierna. Pasarla por agua fría, escurrirla y cocerla con 100 g de azúcar, 100 g de agua y unas gotas de zumo de limón hasta que reduzca un poco y se convierta en almíbar.

Dejar enfriar. Si el almíbar queda demasiado espeso, aligerarlo con un poco de Cointreau. Cubrir los gajos de naranja con esta preparación.

Se conserva en el frigorífico durante varios días. Asimismo, se puede utilizar para servir con helados o parfaits.

Delicia de hojaldre con peras o fresas

Para 8 personas.
Preparación: 1 h 30 minutos.
Cocción: 40 minutos.
Reposo: 2 horas.

350 g de masa de hojaldre (pág. 30)

Para el bizcocho de almendra:
2 yemas de huevo
50 g de azúcar
25 g de harina
25 g de almendras molidas
2 claras de huevo

600 g de crema de bavarois (pág. 46) aromatizada con 1 cl de licor

Para el relleno:
1 kg de peras o
600 g de fresas

Para el almíbar:
1 dl de almíbar espeso
2 cl de licor

Para el acabado:
Azúcar glas
Coulis de fresa (pág. 50)

Estirar la masa de hojaldre y cortarla en 2 tiras de 12 o 13 cm de ancho y 40 cm de largo. Pinchar con un tenedor y meter al horno.

Preparar el bizcocho de almendra de la misma manera que la plancha de bizcocho, sustituyendo la fécula por las almendras. Extenderlo formando una tira de 40 x 13 cm y meter al horno. Una vez cocido, recortar lo sobrante.

Preparar un molde de 5 cm de alto, 35 cm de largo y 12 cm de ancho y encamisarlo con papel parafinado. Poner la mitad de la crema de bavarois, la mitad de las peras o fresas cortadas en dados y cubrir con el bizcocho de almendra. Emborracharlo y cubrir con la crema de bavarois y los dados de fruta restantes. Cubrir con una hoja de papel parafinado y meter al frigorífico durante 2 horas.

Media hora antes de servir, poner el conjunto cuidadosamente entre las dos tiras de hojaldre.

Espolvorear con azúcar glas y caramelizar con un hierro al rojo. Acompañar de coulis de fresa.

Este pastel también puede ponerse en un molde redondo de bizcocho. El montaje se realiza de la misma manera.

Bizcocho "Brie"

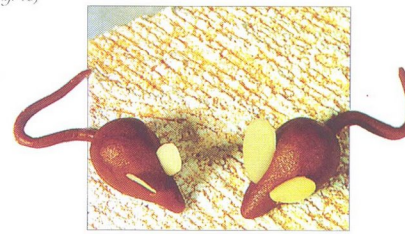
Para 6 personas.
Preparación: 45 minutos.

1 bizcocho (pág. 40)
300 g de crema de mantequilla (pág. 45)

Para el acabado:
30 g de almendras tostadas molidas
10 g de azúcar glas

Para el almíbar:
1 dl de almíbar espeso
2 cl de kirsch

La preparación es la misma que la del Pastel Moka (pág. 168); lo único que cambia es el aromatizante y el acabado.



Selva Negra

Para 8 personas.
Preparación: 45 minutos.
Cocción: 25 min a 170 °C.

Para el bizcocho de chocolate:
3 huevos
90 g de azúcar
80 g de harina
20 g de cacao

Para el chantilly:
25 cl de nata líquida
30 g de azúcar
Unas gotas de vainilla

Para el relleno:
100 g de almíbar (pág. 22) aromatizado con 2 cl de kirsch
200 g de cerezas en almíbar deshuesadas
50 g de jalea de grosella

Para decorar:
100 g de chocolate de calidad o de cobertura, en virutas

Preparar el bizcocho (ver pág. 40), el chantilly (pág. 47) y deshuesar las cerezas.

Una vez cocido el bizcocho, cortarlo en tres discos en sentido horizontal.

Emborrachar uno de los discos, que será la base del pastel, y cubrir con la jalea de grosella y las cerezas, reservando 7 para decorar.

Cubrir con un poco de chantilly e igualar la superficie.

Poner otro disco, emborracharlo y cubrir con una capa abundante de chantilly. Emborrachar el tercer disco por la parte de la miga y ponerlo sobre el pastel, apretando ligeramente con la mano para conseguir una superficie uniforme.

Cubrir todo el pastel con chantilly y decorar con 6 rosetones de chantilly alrededor y 1 en el centro, poniendo sobre éstos las cerezas reservadas.

Cubrir con las virutas de chocolate.

Meter al frigorífico hasta el momento de servir.

Pastel Embajador

Para 6 personas.
Preparación: 50 minutos.
Cocción: 25 min a 170 °C.

1 bizcocho (pág. 40)
350 g de crema pastelera
50 g de crema de mantequilla

Para el almíbar:
1 dl de almíbar espeso
2 cl de kirsch

Para el acabado:
100 g de pasta de almendras
5 cerezas confitadas
10 g de angélica
10 g de chocolate
30 g de frutas confitadas, picadas muy finas

Preparar el bizcocho, la crema pastelera, la crema de mantequilla y el almíbar.

Una vez cocido el bizcocho, cortarlo por la mitad, emborracharlo y cubrirlo con la crema pastelera y las frutas confitadas picadas.

Reconstruir el pastel y cubrirlo con la crema de mantequilla.

Meter al frigorífico durante unos minutos y seguidamente cubrir con una capa fina de pasta de almendras previamente estirada con azúcar glas.

Decorar con las cerezas confitadas y la angélica y hacer unos dibujos con el chocolate derretido y metido en un cartucho de papel.

Pastel en corona

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 50 min a 200 °C.

300 g de pasta choux (pág. 35)

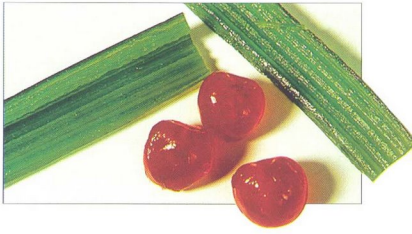
Para el relleno:
200 g de crema pastelera (pág. 49)
+ 1 hoja de gelatina
200 g de crema de mantequilla (pág. 45)
200 g de nata montada
1 cucharadita de extracto de vainilla
30 g de frutas confitadas, picadas muy finas

Para el acabado:
10 g de azúcar glas

Poner la pasta choux en una placa de horno en forma de corona, de la misma manera que para hacer un París-Brest, y meter al horno.

Preparar las 3 cremas, mezclando la gelatina remojada en agua fría y escurrida con un poco de crema pastelera caliente. Dejar enfriar y mezclar las tres cremas.

Una vez cocida y fría la corona, cortarla hasta 2/3 de su altura y rellenarla con la mitad de la crema. Añadir las frutas y la crema restante. Poner la tapa y espolvorear con azúcar glas.



Pastel Singapur

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 min a 170 °C

1 bizcocho (pág. 40)

Para el relleno:
50 g de mermelada
1/2 lata de piña en almíbar

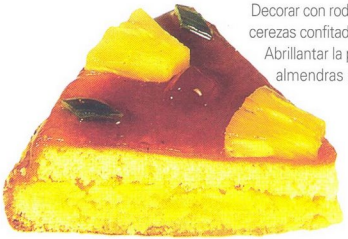
Para el almíbar:
1 dl de almíbar espeso
2 cl de ron

Para decorar:
50 g de glaseado claro
1/2 lata de piña en almíbar
5 cerezas confitadas
10 g de angélica
30 g de almendras en láminas tostadas

Una vez cocido y frío el bizcocho, cortarlo por la mitad en sentido horizontal, emborracharlo con el almíbar y rellenarlo con la piña cortada en dados y la mermelada.

Reconstruir el pastel y abrillantar con el almíbar hirviendo.

Decorar con rodajas de piña, las cerezas confitadas y la angélica. Abrillantar la piña y poner las almendras alrededor.



Bizcocho de fruta

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 20 min a 220 °C.

200 g de masa de hojaldre (pág. 30)
1 disco de bizcocho (pág. 40) de 22 cm de diámetro
500 g de crema pastelera (pág. 49)

Para el almíbar:
5 cl de almíbar espeso (pág. 22)
1 cl de kirsch

Para el acabado:
50 g de almíbar claro
30 g de almendras en láminas tostadas

Fruta fresca o escalfada:
Plátanos, Fresas, Kiwis
Naranjas, Piña, Peras

1 cl de kirsch

Estirar la masa de hojaldre y cortar un disco de 22 cm de diámetro.

Emborrachar el disco de bizcocho.

Cubrir el disco de hojaldre con una capa de crema pastelera, y poner el disco de bizcocho encima. Emborracharlo nuevamente y cubrir con una capa fina de crema pastelera, así como los lados del pastel. Distribuir la fruta, alternando los colores, y abrillantar con el almíbar caliente.

Adherir las almendras alrededor.

Hojaldre de manzana

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 40 min a 220 °C, finalizando la cocción a 190 °C.

450 g de masa de hojaldre (pág. 30)

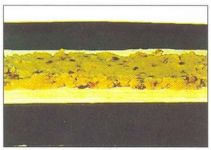
Para el relleno:
500 g de manzanas Golden
25 g de mantequilla
25 g de azúcar
50 g de pasas

50 g de almíbar claro
10 g de azúcar glas

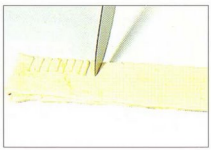
Pelar las manzanas, vaciarlas y cortarlas en dados pequeños. Cocerlas con la mantequilla durante 10 minutos como máximo. Una vez cocidas, añadir el azúcar y las pasas, mezclar y dejar enfriar.

Estirar la masa de hojaldre y formar un rectángulo de 25 x 35 cm. Cortarlo por la mitad en sentido longitudinal para obtener 2 tiras. Poner una tira sobre una placa de horno humedecida y pincharla con un tenedor. Cubrir con la compota de manzana, dejando 2 cm alrededor sin cubrir. Humedecer los bordes con un pincel de repostería. Doblar la otra tira de masa por la mitad en sentido longitudinal, espolvoreándola con un poco de harina para que no se pegue. Hacer unos cortes de 4 cm en la masa, dejando un espacio de 1 cm entre éstos. Colocarla sobre un lado de la tira rellena, desplegarla y cubrir el conjunto. Apretar para pegar los bordes, marcar con un cuchillo, pintar con huevo batido y meter al horno hasta que el hojaldre esté subido y dorado.

Una vez frío, aplicar el almíbar hirviendo sobre la parte central y espolvorear los bordes con azúcar glas.



Cubrir una tira de masa con la compota.



Doblar la otra tira y hacer unos cortes.

Desplegarla y cubrir la tira rellena de compota. Pegar y marcar los bordes con un cuchillo.

Milhojas amarmolado

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 20 min a 220 °C.

Para la masa de hojaldre:
250 g de harina
5 g de sal
12,5 cl de agua
200 g de mantequilla

Para la crema pastelera:
1/2 litro de leche
3 yemas de huevo
125 g de azúcar
50 g de maicena
1 cl de ron

Para el glaseado:
100 g de fondant
5 g de cacao

Preparar la masa de hojaldre (pág. 30) y la crema pastelera (pág. 49). Estirar la masa de hojaldre, debiendo tener el tamaño de una placa de horno, pinchar toda la superficie con un tenedor y meter al horno. Espolvorear con azúcar glas y meter nuevamente al horno hasta que se caramelice (opcional).

Una vez frío el hojaldre, cortarlo en tres tiras del mismo tamaño. Cubrir una de las tiras con la mitad de la crema pastelera, poner otra tira encima y cubrir con la crema restante. Poner la tercera tira, del revés, para que la superficie quede lisa y se pueda glasear con facilidad. Apretar ligeramente con las manos para que la crema se adhiera al hojaldre.

Preparación del glaseado

Calentar el fondant, no debiendo rebasar los 35 °C, y añadir almíbar o agua hasta que adquiera la consistencia adecuada. Debe quedar bastante líquido y la superficie debe ser lisa. Aromatizar una cucharada colmada de fondant con el cacao. Ambos fondants deberán tener la misma temperatura y la misma consistencia.

Verter el fondant blanco sobre le milhojas y extenderlo rápidamente con una espátula metálica. Poner el fondant de chocolate en un cartucho de papel y dibujar unas líneas a lo largo del pastel (esta operación también puede hacerse con una cuchara). Pasar inmediatamente la punta de una puntilla en un sentido y después en otro, dejando un espacio de 1 cm.

Se pueden cubrir los lados del pastel con almendras en láminas, en cuyo caso éstos deben cubrirse previamente con crema pastelera.

Extender rápidamente el fondant blanco y trazar unas líneas de fondant de chocolate metido en un cartucho de papel.

Pasar la punta de una puntilla en un sentido y después en otro.

VARIACIONES

Milhojas espolvoreado

La preparación y la receta es la misma que la del milhojas amarmolado. En lugar de glasear con fondant, espolvorear el milhojas con azúcar glas y decorar con unas tiras de cacao.

Milhojas de fruta

La preparación y la receta es la misma que la del milhojas amarmolado. En lugar de glasear con fondant, cubrir la parte superior del milhojas con una capa fina de crema pastelera, disponer fruta fresca o escalfada cortada en láminas y en rodajas, abrillantar con almíbar claro y decorar con chantilly.

Pastel de moka

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 25 min a 170 °C.

1 bizcocho (pág. 40)

Para la crema de mantequilla:
1 huevo y 1 yema
125 g de azúcar
1 cl de extracto de café
150 g de mantequilla

Para el acabado:
30 g de almendras en láminas tostadas

Para emborrachar:
1 dl de almíbar espeso (pág. 22)
1 cl de ron

Preparar el bizcocho, la crema de mantequilla (pág. 45) y el almíbar y tostar las almendras.

Una vez cocido y frío el bizcocho, cortarlo en dos o tres discos, según su grosor. Emborrachar y cubrir con una capa fina de crema de mantequilla aromatizada con el café. Reconstruir el pastel y cubrirlo por completo con la crema (reservar un poco para decorar), alisando con una espátula metálica.

Poner la crema reservada en una manga pastelera con boquilla pequeña rizada o en un cartucho de papel y decorar el pastel. Adherir las almendras alrededor.

Pastel de chocolate

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 25 min a 170 °C.

Para el bizcocho:
3 huevos
90 g de azúcar
70 g de harina
20 g de cacao

Para la crema de mantequilla:
1 huevo y 1 yema
125 g de azúcar
150 g de mantequilla
20 g de cacao amargo

Para el acabado:
30 g de pepitas de chocolate o
30 g de virutas de chocolate

Para emborrachar:
1 dl de almíbar espeso
1 cl de ron

La técnica de preparación es la misma que la del pastel de moka.

Paris-Brest

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 50 min a 200 °C.

Para la pasta choux:
12,5 cl de agua
50 g de mantequilla
2 g de sal
4 g de azúcar
80 g de harina
2 a 2 1/2 huevos
15 g de almendras picadas

Para la crema muselina:
2,5 c. de leche
1 huevo
85 g de azúcar
40 g de maicena
125 g de mantequilla
85 g de praliné

Para el acabado:
10 g de azúcar glas

Preparar la pasta choux (pág. 35) y ponerla en una manga pastelera con boquilla grande lisa.

Sirviéndose de un aro como modelo, trazar 2 tiras de masa, una junto a otra, sobre una placa de horno untada con un poco de mantequilla. Seguidamente poner otra tira de masa encima de las anteriores, no debiendo coincidir las uniones en el mismo punto.

Pintar con huevo batido, hacer unas rayas con un tenedor y disponer las almendras picadas. Si queda algo de masa, formar uno o varios relámpagos que se harán al mismo tiempo en el horno. Meter al horno hasta que la corona de pasta quede bien seca. Sacar del horno y dejar enfriar.

Hacer la crema muselina, procediendo al principio como para hacer crema pastelera (pág. 49).

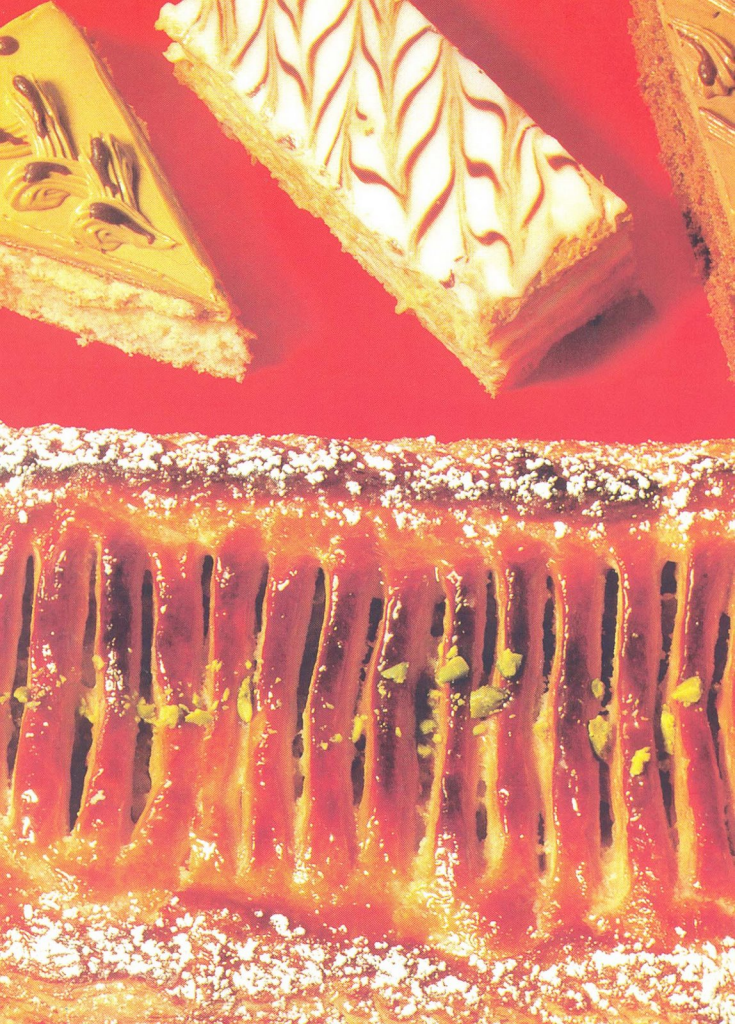
Una vez cocida la crema, añadir la mitad de la mantequilla y mezclar con un batidor de varillas. Dejar enfriar, sin dejar de batir. En cuanto la crema esté fría, añadir la mantequilla restante en punto de pomada y el praliné. Mezclar con fuerza a mano o con el batidor durante 5 minutos para aligerar y emulsionar la crema.

Cortar la corona a 2/3 de su altura y rellenarla con la mitad de la crema metida en una manga pastelera con boquilla mediana rizada. Cortar los relámpagos en tiras finas, disponerlos sobre la crema y añadir la crema restante. Poner la tapa y espolvorear con azúcar glas.

Meter al frigorífico hasta el momento de servir.

Para hacer crema muselina al café, sustituir el praliné por extracto de café y aumentar la proporción de azúcar en 40 g.

Se puede preparar un relleno diferente sustituyendo la crema muselina por crema pastelera aromatizada con café o praliné (para la primera capa) y seguidamente poner una capa de chantilly.



Para 6 personas.
Preparación: 20 min, excluido el tiempo de preparación de la masa de hojaldre.
Cocción: 20 min. a 220 °C, terminando la cocción a 190 °C.

400 g de masa de hojaldre (pág. 30)

Para la masa:
200 g de harina
4 g de sal
10 cl de agua
150 g de mantequilla

200 g de crema de almendras (pág. 46)

Pithiviers

Estirar la masa de hojaldre hasta que tenga 4 mm de grosor y cortar dos discos de 24 cm de diámetro aproximadamente.

Cubrir uno de los discos con la crema de almendras, debiendo dejar un borde 3 cm sin cubrir. Pasar un poco de agua por el borde con un pincel de repostería y poner el otro disco encima. Apretar para pegar los bordes.

Recortar el borde en forma de festón con una puntilla.

Pintar con huevo batido, sin que escurra, hacer unas rayas con un cuchillo o un tenedor, pinchar y meter al horno.

Una vez cocido el pastel, espolvorear con azúcar glas y glasear en el horno con el grill encendido.

VARIACIÓN

Pithiviers relleno de pera:

1/2 lata de peras en almíbar o 400 g de peras frescas.

La preparación es la misma que la del Pithiviers normal, poniendo las peras (si son frescas, escalfadas y escurridas) cortadas en láminas finas entre dos capas de crema de almendras.

El tiempo de cocción será un poco más largo.

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 30 min a 220 °C.

Hojaldre relleno

La receta y la preparación son las mismas que las del Pithiviers, con la diferencia de que la masa debe hacerse algo más delgada y el relleno más ligero.

Una vez cocido el pastel, espolvorear con azúcar glas y glasear en el horno con el grill encendido.

Brazo de gitano con crema de castañas

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 7 a 8 min a 200 °C.

300 g de masa de bizcocho (pág. 32)
12 castañas

Para el relleno:
250 g de crema de castañas adicionada con azúcar
50 g de mantequilla

Para emborrachar:
1 dl de almíbar espeso (pág. 22)
2 cl de ron

Para el glaseado de crema de chocolate:
100 g de chocolate
50 g de mantequilla

La preparación es la misma que la de la plancha de bizcocho (pág. 32).

La crema de castañas puede enriquecerse, si se desea, con un poco de mantequilla en punto de pomada. Mezclar a fondo, emborrachar la plancha de bizcocho, rellenarla y enrollarla.

Cubrir con la crema de chocolate y decorar con las castañas asadas al horno o cocidas en agua y peladas.

Brazo de gitano de limón

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 7 a 8 min a 200 °C.

300 g de masa de bizcocho (pág. 32)

Para la crema muselina de limón:
2 huevos
130 g de azúcar
130 g de mantequilla
300 g de limones

Para emborrachar:
1 dl de almíbar espeso (pág. 22)
1/2 limón

Para el glaseado de crema de chocolate:
100 g de chocolate
50 g de mantequilla

Extender la masa de bizcocho sobre una hoja de papel de 40 x 25 cm y meter al horno.

Retirar el papel y poner la plancha de bizcocho sobre otra hoja limpia. Emborrachar el bizcocho con el almíbar aromatizado con el limón y rellenarlo con la crema muselina preparada de la siguiente manera:

poner 2 huevos en un cazo pequeño, añadir el azúcar y remover un poco con un batidor de varillas. Seguidamente incorporar la ralladura de los limones, el zumo y la mitad de la mantequilla cortada en pedazos pequeños. Batir esta preparación a fuego lento hasta que rompa a hervir. Retirar del fuego y dejar enfriar a 15-18 °C. En este punto, añadir la mantequilla restante blanda y mezclar con el batidor.

Rellenar el bizcocho con esta crema y enrollarlo.

También se pueden añadir a la crema fresas o frambuesas cortadas en pedacitos antes de enrollar el bizcocho. El extremo final del bizcocho debe quedar hacia abajo.

Glasear con la crema de chocolate templada. Meter al frigorífico hasta que se endurezca y servir.

Bizcocho borracho con chantilly

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 25 min a 200 °C.

Para la masa:
150 g de harina
2 g de sal
12 g de azúcar
2 huevos
8 g de levadura de cerveza
4 cl de agua templada
50 g de mantequilla

Para emborrachar:
200 g de azúcar
400 g de agua
1 tira de piel de naranja o de limón
1 palo de canela
3 cl de ron

Para el relleno:
2 dl de nata
30 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el acabado:
50 g de almíbar claro
4 cerezas confitadas
1 naranja
1 kiwi

Preparar la masa de bizcocho borracho (pág. 42) y dejar fermentar. Poner en un molde de corona, dejar fermentar de nuevo y meter al horno.

Mientras tanto, preparar el almíbar para emborrachar el bizcocho, llevando a ebullición todos los ingredientes, excepto el ron.

Una vez cocido el bizcocho, desmoldarlo sobre un plato, colocado a su vez en una fuente amplia, para recoger el almíbar sobrante.

Verter el almíbar caliente sobre el bizcocho, poco a poco. Verificar que ha absorbido el almíbar tocándolo con los dedos pulgar e índice. Dejar enfriar y rociar con el ron.

Abrillantar la parte superior y los bordes exteriores con el almíbar hirviendo y dejar enfriar nuevamente. Rellenar con el chantilly y ponerlo sobre una fuente; para ello, hacer que se deslice por el plato. Decorar con la fruta.

VARIACIONES

Bizcocho borracho con fruta

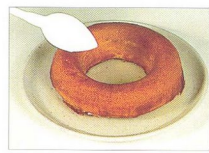
La preparación es la misma que la del bizcocho borracho con chantilly.

Rellenar el hueco central del bizcocho con una macedonia de frutas cortada en dados pequeños.

Timbal

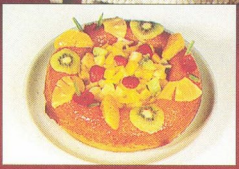
La preparación es la misma que la del bizcocho borracho, con la diferencia de que se pone en un molde de cake de 2,5 cm de grosor.

Una vez emborrachado el bizcocho, cortarlo por la mitad en sentido horizontal, rociarlo con el ron y rellenarlo con crema pastelera o con chantilly. Abrillantar con almíbar hirviendo y decorar la parte superior y el contorno de la fuente.



Verter el almíbar sobre el bizcocho.

Abrillantar con el almíbar hirviendo.



Saint-Honoré

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 20 min a 200 °C.

200 g de masa quebrada (pág. 28) o de masa de hojaldre (pág. 30)

Para la pasta choux:
10 cl de agua
40 g de mantequilla
1 g de sal
3 g de azúcar
60 g de harina
2 huevos

Para la crema pastelera:
2 dl de leche
1 yema de huevo
50 g de azúcar
25 g de harina
1 cl de kirsch

Para la crema chantilly:
1/4 de litro de nata montada
40 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el caramelo:
100 g de azúcar

Estirar la masa (quebrada o de hojaldre) y cortar un disco de 22 cm de diámetro. A 1 cm del borde, pintar con huevo batido, cubriendo una superficie de 2 cm. Poner parte de la pasta choux en una manga pastelera con boquilla mediana y disponerla a 1 cm del borde en forma de corona.

Poner un poco de pasta choux en el centro del disco en espiral.

Formar 13 petisús del tamaño de profiteroles sobre una placa de horno untada con un poco de mantequilla y meter al horno, así como el disco de pasta.

Preparar la crema pastelera (ver pág. 49) y montar el chantilly.

Una vez cocido el Saint-Honoré, pegar los petisús a la corona de pasta choux con caramelo (reservar 1 para decorar) y caramelizar la parte superior de éstos con ayuda de una cuchara. Aromatizar la crema pastelera con el kirsch y cubrir el fondo del pastel.

Decorar con el chantilly y poner el petisú reservado en el centro.

VARIACIONES

Saint-Honoré con bavarois

Sustituir la crema pastelera por una capa de bavarois hecho con 10 cl de leche, 1 yema de huevo, 30 g de azúcar, 3 g de gelatina, 10 cl de nata montada y 1 cl de kirsch.

Decorar con 20 cl de crema chantilly.

Saint-Honoré con crema Chiboust

1/4 de litro de leche, 4 yemas de huevo, 125 g de azúcar, 30 g de harina o maicena, 2 cl de kirsch, 4 claras de huevo montadas a punto de nieve y 4 g de gelatina.

Mezclar la crema pastelera hirviendo con la gelatina y las claras montadas con un poco de azúcar.

¡Cuidado! esta crema se deteriora enseguida.

Pastel de nueces

Para 6 personas.
Preparación: 1 hora.
Cocción: 40 min a 170 °C.

Para el merengue:
5 claras de huevo montadas a punto de nieve
125 g de azúcar
125 g de almendras molidas
35 g de fécula o de harina
300 g de crema de mantequilla

Para el relleno:
75 g de nueces picadas

Para el glaseado de crema de chocolate:
50 g de chocolate
25 g de mantequilla

Para decorar:
7 mitades de nueces
30 g de almendras en láminas tostadas

Preparar el merengue (pág. 39) y formar 2 discos de 22 cm de diámetro sobre una hoja de papel parafinado o de aluminio untado con un poco de mantequilla. Meter al horno. Los discos se pueden hacer con antelación y conservarse en un lugar seco.

Cubrir uno de los discos con la crema de mantequilla aromatizada al gusto (reservar un poco para cubrir los lados del pastel). Seguidamente distribuir las nueces picadas y poner el otro disco encima, del revés. Cubrir los lados con la crema reservada, alisando con una espátula metálica, y glasear la parte superior con la crema de chocolate. Decorar con las mitades de nueces, poniendo 1 en el centro.

Adherir las almendras tostadas alrededor del pastel y meter al frigorífico hasta el momento de servir, como debe hacerse con todos los pasteles a base de crema de mantequilla.

Cakes

Cake de limón

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Reposo: 10 a 12 horas.
Cocción: 30 min a 180 °C.

250 g de azúcar
200 g de harina
4 huevos
125 g de mantequilla
1/2 paquete de levadura química
La ralladura de 1 limón
Unas gotas de vainilla

Trabajar la harina, el azúcar, los huevos, la vainilla y la ralladura de limón hasta conseguir una masa blanquecina. Añadir la mantequilla derretida y mezclar hasta que quede completamente incorporada. Agregar la levadura en forma de lluvia y mezclar.

Dejar reposar durante 10 a 12 horas.

Al cabo de este tiempo, poner la mezcla en un molde de cake untado con mantequilla y espolvoreado con harina y meter al horno durante 30 minutos a 180 °C (termostato 6

Cake de frutas

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 45 min a 180 °C.

125 g de mantequilla
125 g de azúcar
3 huevos
180 g de harina
3 g de levadura química
100 g de frutas confitadas picadas
100 g de pasas
50 g de piel de naranja confitada
2 cl de ron

Preparar la masa de la misma manera que la del bizcocho de naranja (pág. 42).

Poner las pasas en maceración en el ron. Escurrirlas y mezclarlas con las frutas confitadas, las pasas y 2/3 de la harina mezclada con la levadura.

Batir la mantequilla, el azúcar, los huevos y la harina restante hasta conseguir una masa lisa.

Mezclar ambas preparaciones suavemente con una espátula.

Encamisar un molde de cake con papel parafinado y llenarlo con la mezcla hasta 2/3 de su capacidad. Meter al horno a 180 °C durante 45 minutos. Seguidamente bajar la temperatura a 160 °C y terminar la cocción.

Cake amarmolado

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 45 min a 180 °C.

100 g de mantequilla
175 g de azúcar
5 huevos
6 cl de leche
Ralladura de limón
175 g de harina
175 g de fécula
5 g de levadura química
15 g de cacao
3 cl de leche
aproximadamente

Preparar la masa de la misma manera que la del bizcocho de naranja (pág. 42).

Disolver el cacao en la leche y mezclarlo con 1/6 de la masa. Encamisar un molde de cake con papel parafinado.

Poner una capa de masa clara en el fondo del molde. Seguidamente, y con una cuchara sopera, poner 2 tiras de masa de chocolate y cubrir con otra capa de masa clara. Poner otras 2 tiras de masa de chocolate, llenando el molde hasta 2/3 de su capacidad. Remover con un tenedor a lo largo de la masa para conseguir una mezcla amarmolada. Meter al horno a 180 °C durante 45 minutos, seguidamente bajar la temperatura a 160 °C y terminar la cocción.

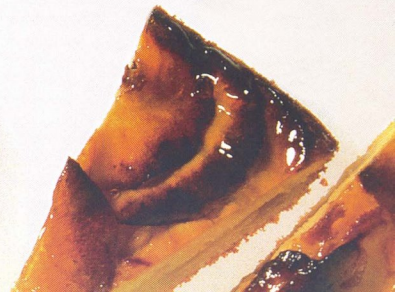
Cake de manzana

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 30 min a 180 °C.

125 g de mantequilla
125 g de azúcar
3 huevos
150 g de harina
3 g de levadura química
Unas gotas de concentrado de vainilla
500 g de manzanas
2 cl de ron
50 g de almíbar claro

Preparar la masa de la misma manera que la del bizcocho de naranja (pág. 42). Cubrir el fondo de un molde de bizcocho con papel parafinado y poner la mitad de la masa. Seguidamente cubrir con una capa de láminas finas de manzana y añadir la masa restante. Terminar con una capa de manzanas y meter al horno a temperatura media durante 30 minutos.

Rociar con el ron y abrillantar con el almíbar hirviendo.



Para 6 personas.
Preparación: 15 minutos.
Cocción: 40 min a 180 °C.

160 g de azúcar
100 g de mantequilla
100 g de almendras crudas ralladas
70 g de chocolate rallado
4 huevos
4 bizcochos
3 cl de leche
2 cl de ron
20 g de harina
20 g de fécula
10 g de cacao

Pastel esponjoso de chocolate

Separar las yemas de las claras.

Batir la mantequilla hasta que alcance el punto de pomada y añadir el azúcar hasta que la mezcla quede esponjosa. Agregar las yemas, una por una, las almendras ligeramente tostadas y el chocolate. Mezclar. Poner la leche y el ron en un plato hondo y sumergir los bizcochos. Añadirlos a la mezcla anterior y trabajar el conjunto. Incorporar la harina, la fécula y las claras montadas a punto de nieve, removiendo suavemente con una espátula.

Verter la mezcla en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina y meter al horno. Dejar enfriar y desmoldar.

Espolvorear con cacao amargo.

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 35 min a 160 °C.

Para la pasta sablé:
250 g de harina
100 g de azúcar glas
100 g de mantequilla
2 g de levadura química
1 huevo

Para el relleno:
150 g de azúcar
150 g de nueces picadas
40 g de mantequilla
4 cl de leche

Tarta de nuez

Hacer una pasta sablé (pág. 29) con azúcar. Estirarla con un rodillo y forrar un aro o molde de tarta con 4/5 de la pasta. Pinchar con un tenedor. Reservar un disco de pasta del mismo diámetro.

Poner el azúcar a fuego medio sin agua hasta conseguir un caramelo rubio. Añadir las nueces picadas y mezclar sobre el fuego. Agregar la leche y la mantequilla y mezclar durante unos segundos al fuego. Poner esta mezcla en el fondo de tarta, extendiéndola suavemente hasta que tenga un grosor uniforme. Pintar el borde con un poco de huevo batido y poner encima el disco de pasta reservado. Pasar el rodillo, apretando ligeramente para cortar la pasta. Pintar la superficie con huevo batido, hacer unas rayas con un tenedor y pinchar con la punta de un cuchillo. Meter al horno hasta que el pastel esté dorado por arriba y por debajo.

Se conserva varios días envuelto en papel de aluminio.

Kugelhopf

Para 8 personas.
Preparación: 3 horas.
Cocción: 50 min a 170 °C.

300 g de harina
6 g de sal
45 g de azúcar
15 g de levadura de panadero
2 huevos
10 cl de leche
120 g de mantequilla
60 g de pasas
30 g de almendras

Preparar la masa como la de brioche (pág. 34).

Untar con mantequilla un molde de kugelhopf de 20 cm de diámetro aproximadamente y cubrirlo con las almendras. Poner la masa en el molde y dejar fermentar hasta que doble de volumen. Meter al horno hasta que esté subido y dorado.

Desmoldar, dejar enfriar ligeramente y espolvorear con azúcar glas.

Se puede acompañar de crema inglesa o de coulis de frutas rojas.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 20 min a 170 °C.

125 g de almendras molidas
125 g de azúcar
2 huevos y 1 yema
2 claras de huevo, montadas a punto de nieve
50 g de harina
25 g de fécula
75 g de mantequilla
2 g de levadura química
1 cl de ron

Bizcocho genovés

Trabajar el azúcar, las almendras, los huevos y la yema hasta conseguir una mezcla esponjosa. Añadir el ron y seguidamente la harina, la fécula y la levadura tamizadas. Incorporar las claras a punto de nieve y la mantequilla derretida y mezclar suavemente.

Poner la masa en un molde de bizcocho untado con mantequilla y cubierto con un disco de papel parafinado.

Meter al horno a 170 °C durante 20 minutos. Este bizcocho puede acompañar a una macedonia de frutas.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 20 min a 170 °C.

3 huevos y 1 yema
1 clara de huevo, montada a punto de nieve
115 g de azúcar
50 g de almendras molidas
Kirsch al gusto
40 g de fécula
45 g de harina
40 g de mantequilla derretida

Bizcocho Turín

Trabajar los huevos, la yema, el azúcar y las almendras, calentando la mezcla al baño María hasta que esté templada.

Añadir el kirsch y la harina mezclada con la fécula. Incorporar la clara montada a punto de nieve y la mantequilla derretida y mezclar suavemente. Meter al horno durante 20 minutos.

Se utiliza de la misma manera que el bizcocho genovés.

Torta bretona

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 20 min a 160 °C.

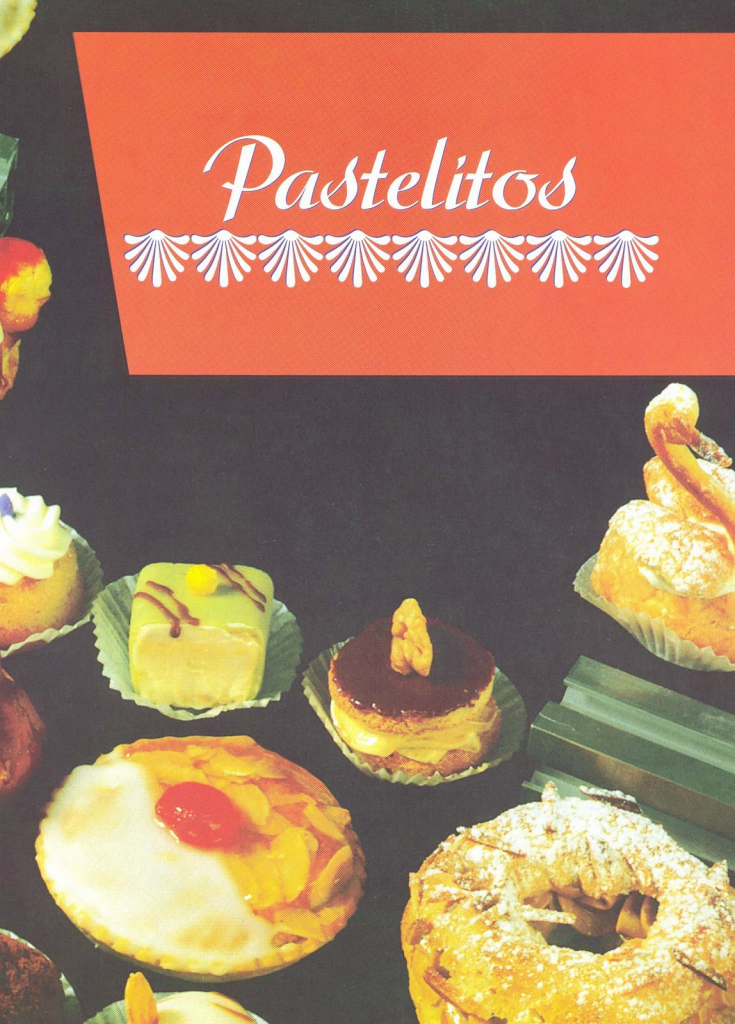
125 g de mantequilla
100 g de azúcar
1 huevo
2 g de sal
1 cl de ron
40 g de frutas confitadas picadas
30 g de pasas
250 g de harina
1 g de levadura química

Hacer una pasta sablé (pág. 28). Para ello, batir la mantequilla hasta que alcance el punto de pomada y trabajarla con una espátula con el azúcar, el huevo, la sal, el ron, las frutas confitadas, las pasas y por último la harina y la levadura mezcladas. Si la pasta queda demasiado blanda, meterla al frigorífico hasta que endurezca.

Estirar la pasta con un rodillo hasta que tenga 1 cm de grosor y ponerla en un molde de tarta untado con mantequilla. Pintar con huevo batido y hacer unas rayas con un tenedor. Meter al horno y cocer, como la pasta sablé, hasta que esté dorada.

Se utiliza de la misma manera que el bizcocho genovés.

Pastelitos



Relámpagos

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 35 min a 220 °C.

300 g de pasta choux (pág. 35)

Para la crema pastelera:
40 cl de leche
3 yemas de huevo
100 g de azúcar
50 g de harina

Para el glaseado:
60 g de fondant

Hacer la crema pastelera (pág. 49).

Formar los relámpagos sobre una placa de horno y meter al horno. Dejar enfriar.

Rellenar los relámpagos con la crema pastelera y glasearlos con el fondant (ver técnica de glaseado en pág. 57).

Petisús glaseados

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 35 min a 220 °C.

300 g de pasta choux (pág. 35)

Para la crema pastelera:
40 cl de leche
3 yemas de huevo
100 g de azúcar
50 g de harina
Para el glaseado:
60 g de fondant

La preparación es la misma que la de los relámpagos, lo único que cambia es la forma, pudiendo ser los petisús redondos u ovalados. Una vez rellenos con crema pastelera, glasear con el fondant.

Petisús rellenos de chantilly

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 35 min a 220 °C.

300 g de pasta choux (pág. 35)

Para el relleno:
3 cl de crema chantilly

VARIACIÓN

Rellenar con crema pastelera y decorar con chantilly.

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 30 min a 220 °C.

300 g de pasta choux (pág. 35)
50 g de almendras picadas

Para el relleno:
500 g de crema muselina (pág. 169)

10 g de azúcar glas.

París-Brest individual

Poner la pasta choux en una manga pastelera con boquilla grande lisa y formar pequeñas coronas de pasta sobre una placa de horno. Pintar con huevo batido, hacer unas rayas con un tenedor y cubrir con las almendras picadas. Meter al horno y cocer como los petisús.

Rellenar con la crema muselina.

Asimismo, se puede cubrir el fondo de las coronas con crema pastelera aromatizada con praliné o café y seguidamente poner chantilly.

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 20 min a 220 °C.

300 g de pasta choux (pág. 35)
300 g de crema pastelera (pág. 49)
2 dl de salsa de chocolate (pág. 52)

Profiteroles

Poner la pasta choux en una manga pastelera con boquilla mediana, formar petisús sobre una placa de horno (calcular 8 por persona) y meter al horno.

Una vez fríos, agujerearlos por la base y rellenarlos con la crema pastelera. Para servir, ponerlos en una fuente en forma de pirámide (4 - 3 - 1) y cubrirlos con la salsa de chocolate.

También se pueden rellenar con crema chantilly.

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 35 min a 220 °C.

300 g de pasta choux (pág. 35)
400 g de crema pastelera (pág. 49)
2 cl de kirsch
100 g de azúcar

Petisús al caramelo

Formar petisús ovalados, rellenarlos con la crema pastelera aromatizada con el kirsch y cubrirlos con caramelo (hecho con los 100 g de azúcar).

Higos

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción. 30 min a 22 °C.

Petisús ovalados, rellenos
100 g de pasta de almendras

Una vez rellenos los petisús (con crema pastelera o chantilly), cubrirlos con la pasta de almendras en sustitución del glaseado de fondant o de caramelo.

Espolvorear con azúcar glas.

Religiosas

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 30 minutos.

6 petisús medianos y 6
del tamaño de profiteroles

Rellenar los petisús y glasearlos al gusto (ver la técnica en pág. 57).

Poner los petisús pequeños sobre los más grandes, decorando la unión entre ambos con crema de mantequilla metida en una manga pastelera con boquilla rizada.

Trufas

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 30 min a 22 °C.

Petisús redondos,
rellenos
30 g de mantequilla
50 g de crema pastelera
Cacao amargo.

Una vez rellenos los petisús, cubrirlos con crema de mantequilla (mantequilla batida con la crema pastelera) y seguidamente rebozarlos en cacao amargo.

Para 6 personas.
Preparación. 40 minutos.
Cocción: 20 min a 200 °C.

Saint-Honoré individual

Los ingredientes y la preparación son los mismos que los del Saint-Honoré grande (pág. 178). Para la versión individual, los discos de pasta deben tener 9 cm de diámetro. Utilizar una boquilla pequeña para formar las coronas de pasta y los petisús, que posteriormente se cubrirán con caramelo.

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción. 25 min a 200 °C.

250 g de masa quebrada (pág. 28)
125 g de pasta choux (pág. 35)
4 dl de crema pastelera (pág. 49)

Para decorar:
Azúcar glas
6 u 8 cerezas confitadas

Pastelitos Polka

Cortar la masa quebrada en discos de 9 cm de diámetro, pincharlos con un tenedor y humedecerlos. Formar pequeñas coronas de pasta choux con una manga pastelera con boquilla mediana sobre los discos de pasta y meter al horno.

Poner la crema pastelera en una manga pastelera con boquilla grande y llenar el hueco central de las coronas. Espolvorear con un poco de azúcar glas. Se puede decorar con un pedazo de cereza confitada o con un poco de azúcar caramelizado con un hierro al rojo.

Disminuyendo la cantidad de crema pastelera del relleno, se pueden preparar tartaletas, cubriendo seguidamente con fruta fresca.

Pastelitos Pont-Neuf

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 30 min a 200 °C.

300 g de masa de hojaldre (pág. 59)
250 g de pasta choux (pág. 35)
1/2 cl de agua de azahar
250 g de crema pastelera (pág. 49)

Para el acabado:
1 huevo
Azúcar glas
Almíbar claro

Forrar unos moldes de tartaleta con la masa de hojaldre (reservar un poco para las tiras de la parte superior), sin que sobresalga del borde.

Pinchar el fondo con un tenedor y rellenar con la crema pastelera mezclada con la pasta choux aromatizada con el agua de azahar.

Poner dos tiras de masa en forma de cruz sobre la crema, pintar con un poco de huevo batido y meter al horno a temperatura media.

Una vez desmoldados y fríos los pastelitos, espolvorearlos con azúcar glas y abrillantar los triángulos formados con el almíbar hirviendo.

Bizcochitos borrachos

Para 6 personas.
Preparación: 30 minutos.
Cocción: 15 min a 200 °C.

La preparación de la masa es la misma que la del bizcocho borracho grande (pág. 176), con la diferencia de que se cuecen en moldes individuales. El relleno es el mismo: chantilly, fruta, etc.

Tartaletas de almendra

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 15 a 20 min a 180°C.

250 g de pasta de galleta
200 g de crema de almendras
50 g de almendras en láminas
30 g de almíbar claro
30 g de fondant
3 cerezas confitadas

Forrar 6 moldes de tartaleta con la pasta de galleta. Pinchar el fondo con un tenedor y rellenar con la crema de almendras. Seguidamente poner la almendras en la mitad del pastel y meter al horno.

Una vez fríos los pastelitos, abrillantarlos con el almíbar y cubrir la parte que no tiene almendras con el fondant. Decorar con media cereza confitada.

OBSERVACIÓN

Esta receta, sin las almendras en láminas, sirve de base para preparar pastelitos con crema de mantequilla (ver fotografía). Éstos deben emborracharse con almíbar antes de rellenarse.

Pastelitos de bocado

Todos los pastelitos pueden prepararse como pastelitos de bocado, prestando especial atención a la calidad y al acabado de los mismos.

Postres helados

Sorbetes

Sorbete de limón

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos.

Para el almíbar:
4,5 dl de agua
300 g de azúcar

1 dl de zumo de limón

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua, cociendo durante 5 minutos. Dejar enfriar y añadir el zumo de limón. Mezclar y poner en la heladera.

Para hacer sorbete de naranja, sustituir el zumo de limón por 2,5 dl de zumo de naranja y quitar 1 dl de agua.

Sorbete de fresa o de frambuesa

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos.

300 g de fresas frescas o congeladas
2,5 dl de agua
250 g de azúcar
El zumo de 1/2 limón

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar, cociendo durante 5 minutos. Dejar enfriar.

Lavar las fresas y quitarles el rabillo. Triturarlas y pasarlas por el chino o por un colador.

Una vez frío el almíbar, mezclarlo con el puré de fresa y el zumo de limón y poner en la heladera.

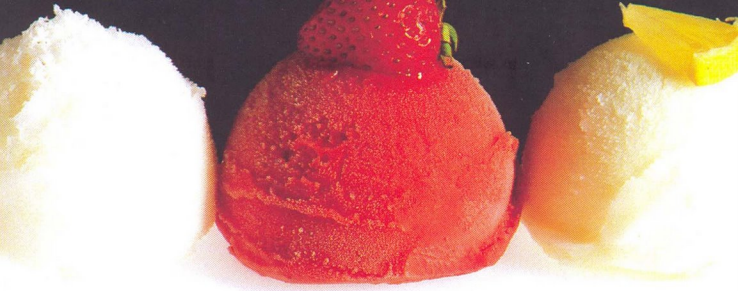
La mezcla no debe ser muy dulce o, de lo contrario, el sorbete no alcanzará la consistencia adecuada.

Sorbete de coco

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos.

1 litro de agua
200 g de coco rallado
200 g de azúcar glas
5 cl de nata líquida

Hacer una infusión con el agua hirviendo y el coco. Prensar para extraer el jugo y añadir el azúcar glas y la nata. Mezclar y poner en la heladera.



Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos.

Para el almíbar:
125 g de azúcar
1,25 dl de agua
1/2 botella de cava
El zumo de 1/2 limón

Sorbete de cava

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua, cociendo durante 5 minutos. Dejar enfriar y añadir el cava y el zumo de limón.

Poner en la heladera inmediatamente.

Densidad máxima: 1.124.

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos.

Para el almíbar:
4,5 dl de agua
175 g de azúcar
El zumo de 1/2 limón
5 cl de licor al gusto

Sorbete de licor

Proceder de la misma manera que para hacer el sorbete de cava.

¡CUIDADO!

Deben respetarse las proporciones, ya que si el sorbete contiene licor en exceso, no adquirirá la consistencia adecuada.

OBSERVACIÓN

Los granizados o granitas: Son sorbetes con menor cantidad de azúcar que tienden a "granizarse", de ahí el nombre de granizados. Se sirven en copas flauta y se rocían con licor un momento antes de servir. Se suelen servir entre plato y plato.

Helados

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 15 minutos.

1/2 litro de leche entera
4 yemas de huevo
125 g de azúcar
1/4 de vaina de vainilla o 1 cucharadita de extracto de vainilla, vainilla en polvo o azúcar vainillado

Helado de vainilla

Proceder de la misma manera que para hacer una crema inglesa (pág. 44), enfriándola rápidamente una vez cocida.

Una vez fría la crema, ponerla en la heladera hasta conseguir la consistencia adecuada.

Meter al congelador a -15 °C si se va a servir enseguida y a -18 °C para una conservación más larga.

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 15 minutos.

1/2 litro de leche entera
4 yemas de huevo
125 g de azúcar
Unas gotas de extracto de café

Helado de café

Hacer una crema inglesa, aromatizarla con el extracto de café y poner en la heladera.

1/2 litro de leche entera
4 yemas de huevo
25 g de azúcar

Para el caramelo:
100 g de azúcar
2,5 cl de agua

Helado de caramelo

Hacer el caramelo y cocerlo con 5 cl de agua. Mezclarlo con la leche y seguidamente proceder de la misma manera que para hacer una crema inglesa. Dejar enfriar por completo y poner en la heladera.

Helado de chocolate con menta

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 15 minutos.

1/2 litro de leche entera
4 yemas de huevo
125 g de azúcar
15 g de cacao amargo
10 + 12 hojas de menta fresca

Proceder de la misma manera que para hacer una crema inglesa (pág. 44), desliendo el cacao al principio en la leche fría. Una vez hecha la crema, aromatizarla con las 10 hojas de menta picadas. Dejar enfriar y poner en la heladera.

Para servir, formar bolas, decorando con 2 hojas de menta fresca.

Helado de praliné

1/2 litro de leche entera
4 yemas de huevo
90 g de azúcar
75 g de praliné

Proceder de la misma manera que para hacer una crema inglesa (pág. 44). Mezclar el praliné con un poco de crema para disolverlo y seguidamente con la crema restante. Poner en la heladera.

Helado de miel y nuez

Para la crema inglesa:
5 dl de leche
4 yemas de huevo
100 g de miel

Para el guirlache de nuez:
75 g de azúcar hecho caramelo
75 g de nueces picadas
Mitades de nuez, para decorar

Hacer una crema inglesa (pág. 44) y dejar enfriar por completo.

Ponerla en la heladera y, una vez alcanzada la consistencia adecuada, mezclarla con el guirlache de nuez.

Para servir, formar bolas y poner media nuez encima.

Bombas heladas

Las bombas heladas se componen de helados de diferentes sabores con los que se forra un molde y de un relleno. Una vez desmoldadas, se decoran con crema chantilly.
Para preparar las bombas heladas se utilizan moldes semiesféricos o cilíndricos y en ocasiones cúbicos o moldes de cake. Los moldes deben meterse al congelador previamente.

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 5 minutos.
Reposo: 4 h. en el congelador.

Sorbete de fresa (pág. 202)

Para el relleno:
2 yemas de huevo
65 g de azúcar
2 cl de agua
12,5 cl de nata montada
1 cl de kirsch

Bomba Aida

Forrar rápidamente las paredes y el fondo de un molde con una capa de sorbete de fresa de 2 cm. Meter al congelador.

Para preparar el relleno, cocer el azúcar hasta que alcance el punto de bola, verterlo sobre las yemas y mezclar con un batidor de varillas hasta que se enfríe por completo. Añadir el kirsch y la nata y mezclar. Poner esta preparación en el molde forrado con sorbete de fresa y alisar con un espátula metálica. Meter al congelador durante 4 horas como mínimo. Es preferible preparar la bomba helada de víspera o con varios días de antelación.

Para desmoldar, pasar el molde por agua templada. Meter de nuevo al congelador hasta el momento de servir.

Decorar con fresas, chantilly, virutas de chocolate o angélica.

Para 6 a 8 personas.
Preparación. 40 minutos.
Cocción: 5 minutos.
Reposo: 4 h. en el congelador.

Helado de praliné (pág. 205)

Para el relleno:
2 yemas de huevo
60 g de azúcar
20 g de cacao amargo
2 cl de agua
125 g de nata montada

Bomba Melusko

Forrar un molde con el helado de praliné y meter al congelador.

Para preparar el relleno, cocer al azúcar hasta que alcance el punto de bola, verterlo sobre las yemas y mezclar con un batidor de varillas hasta que se enfríe por completo. Añadir el cacao mezclado con el agua y la nata y mezclar.

Poner esta preparación en el molde forrado con el helado y meter al congelador durante 4 horas como mínimo. Desmoldar y decorar al gusto.

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 50 minutos.
Cocción: 5 minutos.
Reposo: 4 h. en el congelador.

4 yemas de huevo
125 g de azúcar
80 g de merengue italiano (pág. 38)
2,5 dl de nata montada
2 cl de Cointreau
4 naranjas

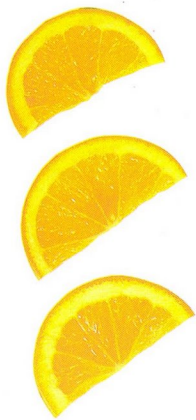
Biscuit glacé

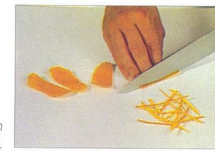
Cocer el azúcar hasta que alcance el punto de bola, verterlo sobre la yemas y mezclar con un batidor de varillas hasta que se enfríe por completo. Mezclar con el merengue italiano, la nata montada y el Cointreau. Poner esta preparación en un molde de bizcocho o de cake y meter al congelador durante 4 horas.

Desmoldar y decorar con gajos de naranja pelada a lo vivo y juliana de naranja confitada. Se puede acompañar de coulis de albaricoque mezclado con zumo de naranja.

OBSERVACIÓN

Para hacer la juliana de naranja, quitar la piel de las naranjas, sin la parte blanca, con un pelapatatas y cortarla en juliana fina. Escaldarla en agua hirviendo con sal durante 5 minutos, pasar por agua fría y escurrir. Cubrir con agua y cocer a fuego lento con 100 g de azúcar y unas gotas de zumo de limón. Dejar enfriar y añadir 1 cl de Cointreau. Se conserva varios días en el frigorífico.





Quitar la piel de las naranjas con un pelapatatas y cortarla en juliana fina.

Una vez cocida, añadir un poco de Cointreau y mezclar.

Para 6 a 8 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 15 min a 230 °C.

450 g de masa de hojaldre (pág. 30)
3/4 de litro de helado de praliné (pág. 205)

Para la salsa de chocolate:
150 g de chocolate
12 cl de leche aproximadamente
1 dl de crema chantilly
20 g de almendras en láminas

Tarta helada de hojaldre y praliné con salsa de chocolate

Estirar la masa de hojaldre y cortarla en dos tiras del mismo tamaño. Pinchar las tiras con un tenedor y meter al horno hasta que queden crujientes. Espolvorearlas con azúcar glas y meterlas al horno con el grill encendido hasta que se caramelicen. Dejar enfriar.

Distribuir el helado de praliné sobre las tiras de hojaldre y poner una sobre otra. Cubrir los lados de la tarta con el chantilly y seguidamente verter la salsa de chocolate caliente por encima. Decorar con las almendras tostadas y servir inmediatamente.

Para 8 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 15 minutos.
Reposo: 4 h. en el congelador.

Para el merengue italiano:
2 claras de huevo
80 g de miel
80 g de azúcar
2 cl de agua

Para el guirlache:
125 g de azúcar
60 g de avellanas tostadas y peladas
60 g de almendras tostadas
5 g cilantro (opcional)

1/2 litro de nata a medio montar
Salsa de anís (pág. 52)

Turrón helado

Para preparar el guirlache, derretir el azúcar en un cazo sin agua hasta conseguir un caramelo rubio. Retirar del fuego y añadir las almendras y las avellanas. Mezclar y añadir el cilantro, si se utiliza. Extender la preparación sobre una superficie de mármol untada con aceite y dejar enfriar. Triturar el guirlache con un rodillo.

Preparar el merengue italiano (ver pág. 38), cociendo el almíbar (hecho con el azúcar y el agua) y la miel hasta que alcance el punto de bola. Una vez frío el merengue italiano, mezclarlo con la nata montada e incorporar el guirlache triturado. Poner la preparación en una fuente honda, una barqueta o un molde de cake con papel parafinado en el fondo.

Meter al congelador durante 4 horas como mínimo (se puede hacer de víspera).

Para servir, formar bolas o presentar en forma rectangular.

Se puede acompañar de salsa de anís o de coulis de frutas rojas (pág. 50).

Para 6 personas.
Preparación: 50 minutos.
cocción: 5 minutos.
Reposo: 4 h. en el congelador.

Para el relleno:
4 yemas de huevo
75 g de azúcar

Para el merengue italiano:
2 claras de huevo
75 g de azúca
2 cl de Cointreau
4 d. de nata montada

1 capa de bizcocho de 100 g (pág. 40)
5 cl de almíbar espeso +
1 cl de Cointreau, para emborrachar

Suflé helado al Cointreau

Cocer el azúcar hasta que alcance el punto de bola, verterlo sobre las yemas y mezclar con un batidor de alambre hasta que se enfríe por completo. Mezclar esta preparación con el merengue italiano (ver preparación en pág. 38), la nata montada y el Cointreau.

Rodear el borde de un molde de suflé o de unos moldes individuales con una tira de cartón o de papel de aluminio, debiendo sobresalir 5 cm del borde. Poner la preparación en el molde, incorporando el bizcocho emborrachado con el almíbar y cortado en dados. Alisar la superficie con una espátula metálica y meter al congelador durante 4 horas como mínimo.

Un momento antes de servir, sacar del congelador y retirar la tira de papel. Decorar al gusto.

Sorpresa noruega

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 3 min a 270 °C.

1 bizcocho, hecho con 2 huevos (pág. 40)
5 cl de almíbar espeso
2 cl de licor al gusto
4 dl de helado de vainilla (pág. 204)
4 dl de sorbete de fresa (pág. 202)

Para el merengue:
3 claras de huevo
190 g de azúcar

Cortar una capa muy fina de bizcocho y reservar. Cortar el resto del bizcocho del tamaño de una fuente ovalada.

Emborrachar el bizcocho con el almíbar aromatizado con el licor. Se pueden añadir unas fresas, según la temporada. Cubrir el bizcocho con el helado de vainilla y seguidamente poner el sorbete de fresa. Poner encima la capa de bizcocho reservada y meter al congelador unos minutos. Seguidamente cubrir con el merengue, que deberá estar muy duro, y decorar. espolvorear con azúcar glas y meter de nuevo al congelador hasta el momento de servir.

Meter al horno a temperatura muy fuerte, colocando la fuente sobre otra que contenga cubitos de hielo.

Pacherin helado

Para 6 personas.
Preparación: 40 minutos.

2 discos de merengue de 20 cm de diámetro (pág. 38)
4 dl de helado de vainilla (pág. 204)
4 dl de sorbete de fresa (pág. 202)
2 dl de crema chantilly
100 g de fresas o frambuesas
20 g de almendras en láminas
20 g de virutas de chocolate

Cubrir uno de los discos de merengue con el helado de vainilla y seguidamente con el sorbete de fresa. Alisar la superficie con una espátula metálica.

Poner el otro disco de merengue, del revés, para conseguir una superficie lisa. Cubrir toda la tarta con el chantilly, reservando un poco para decorar. Esta operación debe hacerse muy deprisa. Meter al congelador hasta el momento de servir.

Decorar con el chantilly reservado metido en una manga pastelera con boquilla rizada, fresas o frambuesas, almendras en láminas tostadas y virutas de chocolate.

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 10 minutos.

3/4 de litro de helado de vainilla (pág. 204)
6 merengues circulares
6 merengues semi esféricos (pág. 38)
Almendras en láminas tostadas

Para la salsa de chocolate:
150 g de chocolate
2 dl de leche
1 dl de crema chantilly

Setas heladas

Formar el cuerpo de las setas con helado de vainilla colocado sobre los merengues circulares. Cubrir con los merengues semi esféricos para formar el sombrerete. Formar 3 rosetones de chantilly en la base y cubrir con la salsa de chocolate caliente. Decorar con las almendras tostadas y servir inmediatamente.

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.

12 merengues ovalados (pág. 38)
3/4 de litro de helado de vainilla (pág. 204)
30 g de virutas de chocolate
10 cl de crema chantilly

Merengue helado

Poner un poco de helado de vainilla entre dos merengues y servir en copas o platos.

Decorar con chantilly y virutas de chocolate y acompañar de coulis de frutas rojas (pág. 50).

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 minutos.

12 creps templadas (pág. 36)
3/4 de litro de helado de vainilla (pág. 204)
20 g de almendras en láminas, tostadas

Para la salsa de chocolate:
150 g de chocolate
2 dl de leche

Creps rellenas de helado

Rellenar las creps templadas con una porción ovalada de helado. Doblar las creps formando un paquete. Poner 2 paquetes en cada plato. Cubrir con la salsa de chocolate caliente y decorar con las almendras. Servir inmediatamente.

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.

6 tulipas (pág. 43)
3/4 de litro de helado de vainilla (pág. 204)
6 mitades grandes de melocotón escalfadas
Coulis de frutas rojas (pág. 50)
150 g de frambuesas
Crema chantilly (opcional)

Melocotón Melba

Poner el helado en las tulipas o en copas y seguidamente poner los melocotones encima. Cubrir con el coulis y decorar con el chantilly, si se utiliza, y las frambuesas.

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.

3/4 de litro de helado de vainilla (pág. 204)
6 mitades de pera escalfadas
4 dl de salsa de chocolate (pág. 52)
Crema chantilly (opcional)

Peras Bella Helena

Poner el helado en el fondo de unas copas y disponer las mitades de pera encima. Cubrir con la sala de chocolate templada.

Este postre debe prepararse en el último momento.

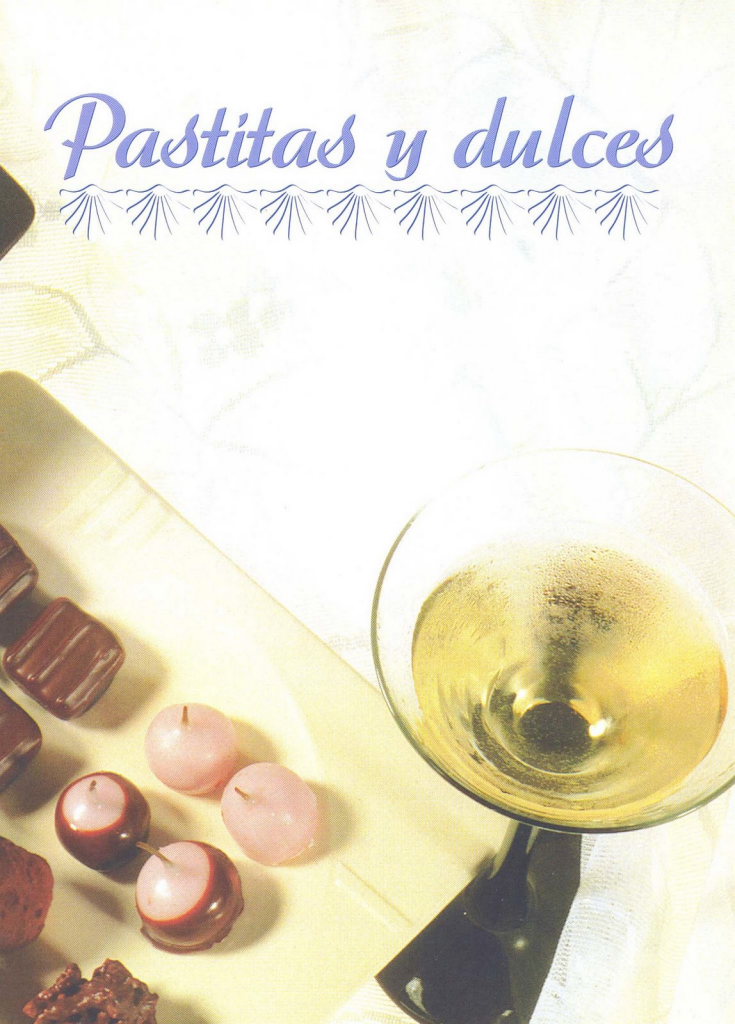
Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.

24 petisús del tamaño de profiteroles (pág. 35)
3/4 de litro de helado de vainilla (pág. 204)
20 g de almendras en láminas
chantilly (opcional)
4 dl de salsa de chocolate (pág. 52)

Profiteroles rellenos de helado

Cortar los petisús por un lado, debiendo quedar abiertos, y rellenarlos con el helado con ayuda de una cucharita. Disponerlos en copas formando una pirámide y cubrirlos con la salsa de chocolate caliente. Decorar con las almendras tostadas y servir inmediatamente.

Pastitas y dulces



Pastitas

Palitos de chocolate

Para unas 50 unidades.
Preparación: 15 minutos.
Cocción: 15 min a 160 °C.

4 claras de huevo
75 g de azúcar
75 g de almendras molidas
35 g de harina
100 g de chocolate de cobertura

Montar las claras a punto de nieve, añadir la mitad del azúcar y seguir batiendo. Seguidamente incorporar el azúcar restante, las almendras molidas y la harina y mezclar suavemente con una espátula. Poner esta preparación en una manga pastelera con boquilla mediana y formar palitos sobre una placa de horno untada con mantequilla y espolvoreada con harina. Espolvorear con azúcar glas para que la masa no ensanche al cocer y meter al horno hasta que estén dorados. Desprender inmediatamente de la placa y dejar enfriar.

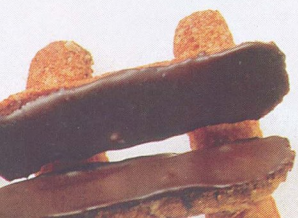
Cubrir los palitos con el chocolate de cobertura derretido.

Cigarrillos

Para unas 30 unidades.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 7 a 8 min a 180 °C

45 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
1 3/4 clara de huevo
Unas gotas de extracto de vainilla
50 g de harina

Preparar la masa de la misma manera que la de las lenguas de gato (pág. 221). Poner en una manga pastelera con boquilla mediana lisa y disponer sobre placas untadas con un poco de mantequilla, dando forma ovalada y dejando espacio para que ensanche al cocer. Golpear la placa ligeramente para aplanar la masa y meter al horno hasta que los bordes tomen color. Sacarlos uno por uno del horno y enrollarlos en un palito o en el mango de una cuchara de madera, apretando ligeramente para pegarlos.



Para unas 40 unidades.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 7 a 8 min a 180 °C.

45 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
1 3/4 clara de huevo
Unas gotas de extracto de vainilla
70 g de harina

Lenguas de gato

Batir con fuerza la mantequilla con el azúcar y el huevo hasta que alcance el punto de pomada. Añadir la vainilla y seguidamente la harina de una vez. Mezclar y poner en una manga pastelera con boquilla pequeña lisa. Formar tiras delgadas sobre una placa de horno untada con muy poca mantequilla, dejando espacio entre ellas. Golpear la placa ligeramente para aplanar la masa y meter al horno hasta que los bordes tomen color.

Desprenderlas inmediatamente de la placa y dejar enfriar por completo.

OBSERVACIÓN

Si no se dispone de molde para tejas, éstas se pueden moldear sobre una botella o un rodillo de repostería.

Para unas 30 unidades.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 7 a 8 min a 180 °C.

60 g de azúcar
60 g de almendras en láminas
25 g de harina
1 huevo
1 1/2 clara de huevo
Unas gotas de extracto de vainilla

Tejas

Poner todos los ingredientes en un cuenco amplio y mezclarlos con una cuchara, sin batir. Es preferible preparar la masa con cierta antelación.

Con ayuda de una cuchara, poner montoncitos de masa sobre una placa de horno untada con mantequilla y espolvoreada con harina. Extender con un tenedor humedecido y meter al horno hasta que las tejas estén doradas. Desprenderlas de la placa con una paleta o espátula y colocarlas sobre un molde de tejas.

Se conservan en una lata.

Para unas 40 unidades.
Preparación: 10 min a 180 °C

Para la pasta de galleta:
150 g de harina
60 g de mantequilla
75 g de azúcar
1 huevo grande

La ralladura de 1 naranja
1 cucharadita de extracto de vainilla
75 g de almendras o avellanas

Croquetas de almendras

Hacer una pasta de galleta (pág. 29) y añadir la ralladura de naranja, la vainilla y las almendras. Mezclar, cortando la masa con un cuchillo para distribuir los ingredientes, y dividir la pasta en dos o tres pedazos.

Formar rollos del grosor de un corcho, ponerlos sobre una placa de horno y aplanarlos un poco con los dedos. Pintar con huevo batido, hacer unas rayas con un tenedor y meter al horno hasta que se forme una costra dorada.

Sacar del horno y cortar en pedazos de 1,5 cm de ancho.

Para unas 40 unidades.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 20 min a 160 °C.

125 g de azúcar
125 g de coco rallado
4 claras de huevo

Macarrones de coco

Poner el azúcar y las claras en un cuenco amplio y calentar ligeramente al baño María, mezclando con unas varillas. Añadir el coco y seguir batiendo hasta que la mezcla quede blanquecina y ligera. Poner esta preparación en una manga pastelera con boquilla grande rizada y disponer los macarrones sobre una placa de horno cubierta con papel parafinado. Hornear hasta que se doren.

Para 20-25 unidades.
Preparación: 20 minutos.
Reposo: 10 a 12 horas.
Cocción: 10 min a 180 °C.

250 g de azúcar
200 g de harina
4 huevos
125 g de mantequilla
La ralladura de 1 limón
1/2 paquete de levadura química
Unas gotas de esencia de limón
Unas gotas de extracto de vainilla

Magdalenas

Trabajar con una espátula la harina, el azúcar, los huevos, la vainilla y la ralladura de limón durante 5 minutos hasta que la mezcla quede blanquecina y ligera. Añadir la mantequilla derretida y mezclar hasta que quede completamente incorporada. Verter la levadura en forma de lluvia y mezclar.

Dejar en el frigorífico de 10 a 12 horas. Pasado este tiempo, poner en moldes untados con mantequilla y espolvoreados con harina, llenándolos hasta 2/3 de su capacidad. Meter al horno a 180 °C y terminar la cocción a 160 °C, para que el centro suba y termine de hacerse.

Margaritas

Para unas 50 unidades.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 min a 180 °C..

175 g de harina
125 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
5 cl de leche
La ralladura de 1 limón
Unas gotas de extracto de vainilla

Batir la mantequilla hasta que alcance el punto de pomada. Añadir el azúcar y mezclar con un batidor de varillas hasta que la mezcla quede esponjosa. Incorporar la leche, poco a poco, la vainilla y la ralladura de limón y mezclar, debiendo quedar la masa bastante blanda. Si fuera necesario, calentarla ligeramente. Añadir la harina de una vez y mezclar con el batidor, sin batir.

Poner la mezcla en una manga pastelera con boquilla grande rizada y formar margaritas sobre papel parafinado untado con mantequilla, manteniendo la manga pastelera en vertical con la boquilla contra el papel.

Poner un pedacito de cereza confitada en el centro y meter al horno hasta que las margaritas estén doradas.

Pastitas de pasas

Para unas 40 unidades.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 7 a 8 min a 180 °C.

60 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
1 huevo pequeño
60 g de pasas
Unas gotas de extracto de vainilla

Para el glaseado de ron:
50 g de azúcar glas
2 cl de ron o de zumo de limón

Batir la mantequilla hasta que alcance el punto de pomada. Añadir el huevo y mezclar a fondo. Seguidamente incorporar la harina de una sola vez y mezclar sin batir.

Poner esta preparación en una manga pastelera con boquilla grande lisa y formar pastas del tamaño de profiteroles sobre una placa de horno cubierta con papel parafinado untado con un poco de mantequilla. Meter al horno hasta que estén doradas. Sacar del horno y desprender de la placa.

Mientras se cuecen las pastas, preparar el glaseado disolviendo el azúcar en el ron o zumo de limón. Cubrir las pastas con el glaseado con ayuda de un pincel de repostería nada más salir del horno. Dejar enfriar.

Frutas rellenas y bañadas en caramelo

Para unas 40 unidades.
Preparación: 20 minutos.
Cocción: 10 minutos.

300 g de pasta de almendras
Fruta variada
Para el caramelo:
250 g de azúcar
8 cl de agua
Unas gotas de zumo de limón

Aromatizar y colorear la pasta de almendras (calcular 7 a 8 g por unidad) y rellenar la fruta con ella (ver fotografía).

Hacer el caramelo con el azúcar, el agua y el zumo de limón.

Pinchar la fruta rellena con la punta de una puntilla y bañarla en el caramelo hasta media altura. Escurrir golpeando la hoja de la puntilla en el borde del cazo para eliminar el caramelo sobrante. Colocar la fruta sobre una placa de horno untada con un poco de aceite. Estas frutas rellenas tienen una duración máxima de 2 días. Deben conservarse en un lugar seco.

VARIACIÓN

Poner las frutas rellenas en un colador pequeño y colocar éste sobre un cazo con agua hirviendo. Tapar y mantener durante 30 segundos para que el vapor envuelva las frutas. Seguidamente rebozarlas en azúcar, golpear ligeramente para eliminar el azúcar sobrante y poner en una fuente o plato.

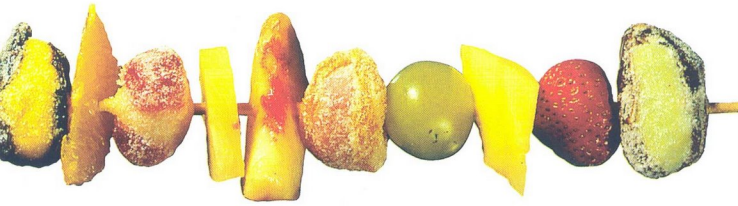
Si se desea conservarlas durante más tiempo, dejarlas secar al aire libre durante 1 o 2 días y seguidamente guardarlas en una lata hermética. De esta manera se conservan durante más de un mes.

Brochetas de fruta

Para 6 personas.
Preparación: 20 minutos.

20 frutas rellenas
Fruta fresca

Ensartar la fruta rellena, bañada en caramelo o no, en brochetas de madera, alternándola con pedazos de fruta fresca, como piña, fresas, uvas, melón o frambuesas, según la temporada. Se pueden utilizar para acompañar un postre.



Cerezas bañadas en fondant

Para 6 personas.
Preparación: 10 minutos.
Cocción: 5 minutos.

20 cerezas en aguardiente
200 g de fondant

Escurrir las cerezas, sin quitarles el rabillo, durante 1 hora en un lugar templado (40 °C máximo).

Calentar el fondant a fuego lento, removiendo con una espátula hasta que alcance una temperatura de 45 °C. Si fuera necesario, aligerarlo con un poco de kirsch o del aguardiente de las cerezas.

Sumergir las cerezas completamente en el fondant, sujetándolas por el rabillo. Sacarlas y eliminar el fondant sobrante en el borde del cazo. Colocar las cerezas sobre una placa o sobre un plato espolvoreado con azúcar glas.

VARIACIÓN

El fondant puede colorearse de rosa.

Asimismo, las cerezas se pueden bañar nuevamente en cobertura de chocolate, sumergiéndolas hasta la mitad.

Para unas 40 unidades.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 15 minutos.

Para el relleno:
500 g de praliné
200 g de chocolate

Para bañar:
400 g de chocolate de cobertura

Bombones de praliné

Derretir el chocolate al baño María, añadir el praliné y trabajar hasta que la mezcla quede homogénea. Dejar enfriar hasta que se solidifique. Si fuera necesario, meter al frigorífico.

Fraccionar la masa de chocolate, golpearla con un rodillo y estirarla, espolvoreándola con azúcar glas, hasta que tenga 1 cm de grosor. Cortar los bombones con un cortapastas o con un cuchillo.

Derretir el chocolate de cobertura y proceder a bañar los bombones. Para ello, sumergir los bombones en el chocolate, extraerlos con un tenedor, eliminando el chocolate sobrante, y colocarlos sobre una hoja de papel parafinado, dejando que se deslicen o dándoles la vuelta. Hacer inmediatamente unas marcas con un tenedor para bañar (o uno normal).

OBSERVACIÓN

Al igual que las trufas, el peso de un bombón es de 12 a 14 g aproximadamente, aunque se pueden hacer más grandes.

Para unas 40 unidades.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 5 minutos

500 g de pasta de almendras
400 g de cobertura de chocolate

Bombones rellenos de pasta de almendras

Aromatizar y colorear la pasta de almendras al gusto. Ésta no deberá quedar muy blanda, si fuera necesario, mezclarla con azúcar glas. Proceder de la misma manera que para hacer los bombones de praliné.

Trufas al Cointreau

Para unas 50 unidades.
Preparación: 40 minutos.
Cocción: 5 minutos.

Para la crema de chocolate:
150 g de nata líquida
250 g de chocolate
30 g de mantequilla
2 cl de Cointreau

400 g de chocolate de cobertura

Preparar la crema de chocolate (ver pág. 48) y, cuando esté templada, añadir el Cointreau. Mezclar y meter al frigorífico hasta que enfríe por completo.

Calentar la crema ligeramente y trabajarla con una espátula. Dividirla en 4 ó 5 partes y formar rollos del grosor de un corcho. Cortar los rollos en pedazos de 2 cm, redondearlos rápidamente y de dos en dos, para que la crema no se derrita, y ponerlos sobre una placa espolvoreada con un poco de azúcar glas. Reservar en el frigorífico.

Derretir el chocolate de cobertura al baño María a 32° C y sumergir las trufas. Sacarlas con un aro de bañar o con un tenedor y eliminar el chocolate sobrante. Escurrir ligeramente y colocarlas sobre cacao amargo. Esperar un poco (el tiempo que se tarde en hacer 10 trufas) y seguidamente rebozarlas en el cacao con un tenedor. Dejar enfriar y guardarlas en una lata, en fila, en un lugar seco, pero no en el frigorífico.

Se conservan durante 2 a 3 semanas.

Pasar el cacao restante por un tamiz o colador para eliminar las gotas de chocolate, que servirán para preparar salas de chocolate (por ejemplo).

Rocas

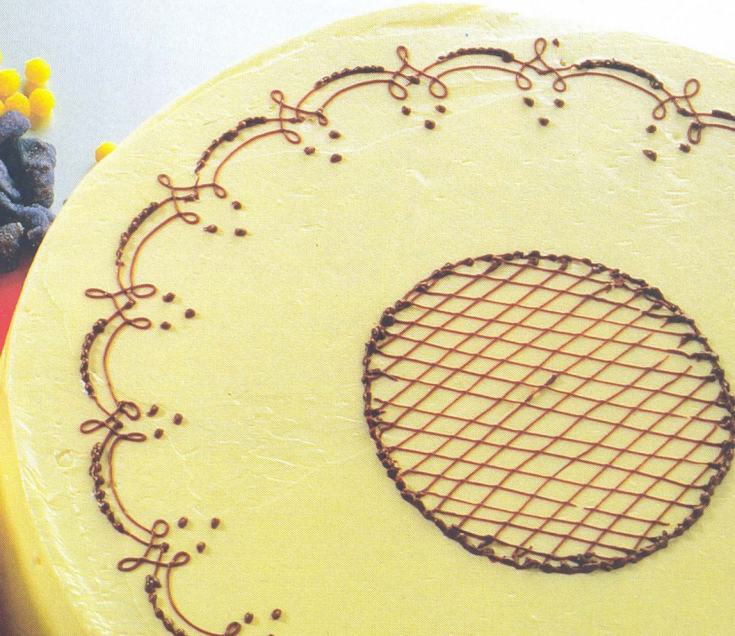
Para unas 50 unidades.
Preparación: 40 minutos.

150 g de pasas blancas, maceradas en ron
20 g de pistachos
100 g de piel de naranja confitada, picada
300 g de almendras en tiras, tostadas
500 g de chocolate de cobertura

Escurrir las pasas.

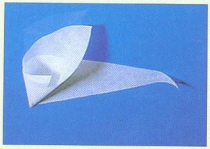
Calentar todos los ingredientes a 30 °C y mezclarlos, en pequeñas cantidades, con el chocolate de cobertura derretido. Con ayuda de una cuchara, disponer pequeñas rocas de chocolate sobre papel parafinado. Dejar enfriar.

Motivos Decorativos



Técnicas Básicas

El cartucho de papel

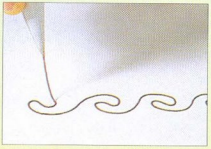


Recortar un triángulo de papel parafinado y enrollarlo sobre sí mismo.

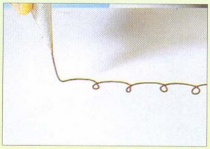
Doblar el extremo superior hacia dentro.

Llenar el cartucho con chocolate derretido y doblar la parte superior.

Cortar la punta con unas tijeras o con un cuchillo muy afilado.



Apretar el cartucho para que salga un hilillo de chocolate.



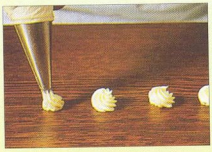
Hacer los dibujos que se deseen.

La manga pastelera

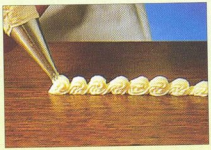
Mantener la manga abierta entre los dedos pulgar e índice.

Llenarla sin tocar los bordes.

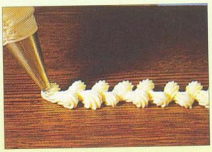
Retorcer y apretar la manga para presionar el contenido.



Se pueden realizar motivos decorativos variados: rosetones,



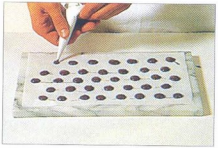
ondas,



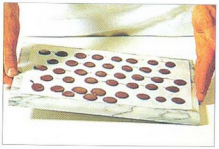
o trenzas.

El chocolate

Pastillas

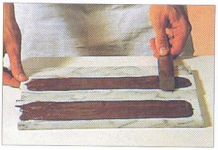


Poner el chocolate derretido en un cartucho de papel y disponerlo rápidamente sobre una hoja de papel parafinado.

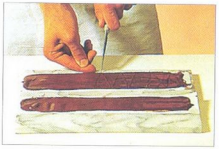


Mover ligeramente el conjunto para extender las pastillas.

Triángulos



Extender el chocolate derretido sobre una tira de papel parafinado.



En cuanto el chocolate empiece a solidificarse, cortarlo en triángulos alargados.

Virutas

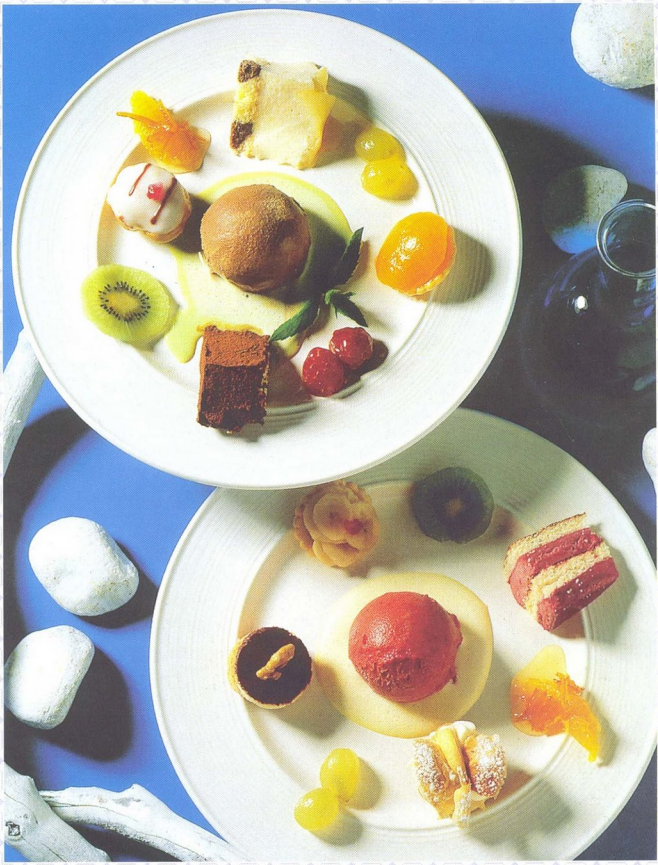
Primer método: *pasar un pelapatatas por el canto de una tableta de chocolate.*

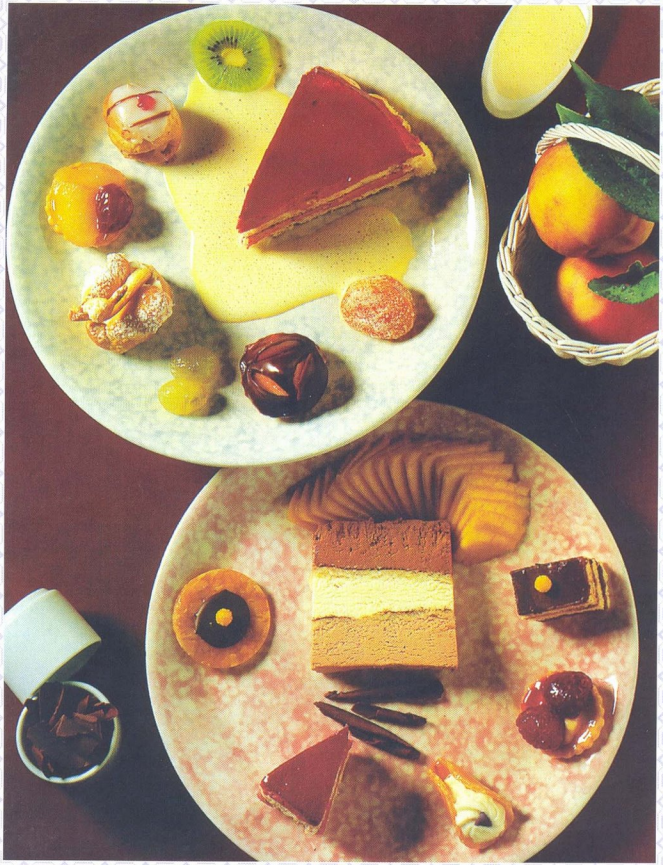
Si no se dispone de chocolate de cobertura, se puede raspar la tableta con la hoja de un cuchillo pequeño.

Segundo método: *extender la cobertura de chocolate derretida sobre una superficie fría.*

Dejar endurecer y raspar con un cuchillo de hoja rígida.

Surtido de postres





Léxico

Abrillantar: cubrir un alimento con un líquido (gelatina, almíbar) con ayuda de un pincel para proporcionarle brillo.

Aderezar: disponer los alimentos de manera armoniosa sobre una fuente o plato.

Aligerar: incorporar un líquido a una preparación para hacerla más fluida.

Arreglar: eliminar lo que no es comestible de un alimento, dándole forma regular.

Baño María: recipiente que contiene agua muy caliente o bien cubitos de hielo en el cual se coloca oro recipiente más pequeño que contiene un alimento que se desea calentar, mantener caliente o enfriar.

Batir: remover una salsa o crema, durante el proceso de enfriamiento, para impedir que se forme una telilla o costra en la superficie de la misma.

Caramelizar: cubrir el fondo y las paredes de un molde con caramelo. Bañar un alimento en caramelo.

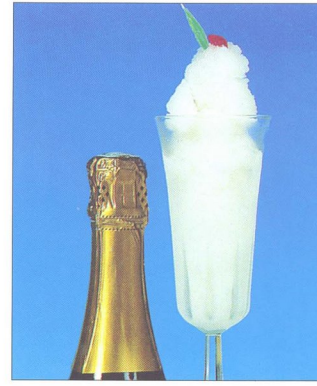
Chino: colador metálico con agujeros o de malla muy fina.

Confitar: cocer fruta en almíbar para ablandarla o conservarla.

Emborrachar: empapar con almíbar, adicionado de licor o no.

Empanar a la inglesa: pasar un alimento por harina, huevo batido mezclado con un poco de aceite y por pan rallado antes de cocinarlo.

Empanar: rebozar un alimento en pan rallado antes de freírlo, asarlo o saltearlo.



Empapar: humedecer, con ayuda de un pincel, una preparación con almíbar mezclado con licor o con leche, para aromatizarla y hacerla más esponjosa.

Encamisar: cubrir el fondo y las paredes de un molde con papel parafinado (cake), con

caramelo (flan) o con helado (bomba helada).

Enrejillar: utilizar tiras de masa para decorar un pastel o una tarta.

Escaldar: sumergir cierto tipo de fruta en agua hirviendo para ablandarla y seguidamente pasarla por agua fría.

Escalfar: cocer en un líquido con ligeros borbotones.

Estirar: estirar o extender una masa o pasta hasta que tenga el mismo grosor.

Flambear: rociar un alimento con un licor caliente al que se ha prendido fuego, o prenderle fuego una vez rociado.

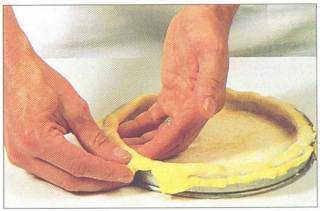
Forrar: cubrir un aro o molde de tarta con pasta o masa estirada.

Fresar: aplastar una pasta o masa con la palma de la mano para que quede lisa y homogénea.

Glasear: cubrir con fondant o con glaseado. Espolvorear con azúcar glas y caramelizar en el horno.

Macerar: dejar reposar los alimentos en vino, licor o almíbar para aromatizarlos.

Mantequilla en punto de pomada: mantequilla batida con una espátula o con un batidor de varillas hasta que alcance la consistencia de una pomada.

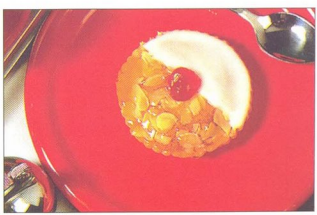


Marinada: líquido aromatizado en el cual se pone un alimento en maceración.

Mojar: añadir líquido a una preparación durante la cocción.

Mondar: quitar la parte externa y coloreada que recubre la piel blanca de los cítricos.

Napar: cubrir un alimento con salsa, crema o almíbar.



Pelar: quitar la piel de las almendras, las avellanas y la fruta después de haberlas sumergido en agua caliente durante unos segundos y seguidamente haberlas pasado por agua fría o de haberlas metido al horno muy caliente.

Reducir: disminuir el volumen de un líquido, mediante cocción sin tapar.

Reforzar: enriquecer un alimento o una preparación con un aromatizante, un licor o especias.

Refrescar: pasar por agua fía después de la cocción.

Sabayón: crema esponjosa a base de yemas de huevo, azúcar, vino o licor y aromatizantes. Sirve para acompañar postres, fruta y ciertos tipos de pasteles.

Secar: cocer una preparación para eliminar el exceso de humedad que contiene, bien sea en el horno (masa de hojaldre) o al fuego (pasta choux).

Soasar: exponer a fuego muy fuerte desde el comienzo de la cocción.

Tamizar: pasar harina o azúcar glas por un tamiz para retener las posibles impurezas o grumos.

Trabajar: batir una preparación con una cuchara, con un batidor de varillas o a mano para hacerla homogénea.

Índice de materias

CONTENIDO 4

CUADRO DE SÍMBOLOS 6

INTRODUCCIÓN 7

CIFRAS 8
Equivalencias gas-electricidad 8
Pesos 9

MATERIAL 11

PRODUCTOS

EL CACAO
El chocolate en polvo 14
El chocolate fondant o chocolate negro 14
El chocolate con leche 14
La cobertura de chocolate
La gianduja 16
Pasta para glasear 16

EL FONDANT 18

EL ALMÍBAR PARA ABRILLANTAR
Almíbar claro 19
Almíbar rojo 19

LA PASTA DE ALMENDRAS 20

EL PRALINÉ 22

EL AZÚCAR 22

ELEMENTOS DECORATIVOS 24

AROMATIZANTES 24

PREPARACIONES BÁSICAS

PASTAS Y MASAS
Masa quebrada 28
Paste sablé 28
Pasta de galleta 29
Masa de hojaldre 30
Masa de hojaldre rápida 31
Masa para plancha de bizcocho 32
Masa para Saboyana 32
Masa para bizcochos de soletilla 34
Masa para brioche 34
Pasta choux 35
Masa de creps 36
Pasta de freír 37
Masa de gofres 37
Masas de merengue 38
Merengue de almendras 39
Masa de bizcocho 40
Masa de bizcocho de naranja 42
Masa de bizcocho borracho 43
Masa de tulipas 43

LAS CREMAS
Crema inglesa 44
Crema de mantequilla 45
Crema de almendras 46
Crema de bavarois 46
Nata montada 47
Crema chantilly 47
Crema de chocolate 48
Crema pastelera 49

COULIS Y SALSAS
Coulis de frutas rojas 50
Coulis de cerezas negras 50
Coulis de pera 50
Salsa de melocotón a la menta 51
Salsa de chocolate 52
Salsa de caramelo 52
Salsa de anís 52
Salsa de menta 53
Salsa de praliné 53
Salsa de vainilla 53

TÉCNICAS BÁSICAS
La cocción del azúcar 54
La pasta choux 56
Manera de forrar un aro o molde de tarta 58
Manera de cortar y cocer la masa de hojaldre 59
Caramelizar un molde 60
Realización de tulipas y cigarrillos 61

POSTRES DE FRUTA
Manzanas al horno 64
Peras y ciruelas pasas al vino tinto 65
Compota de manzana y pasas con merengue 66

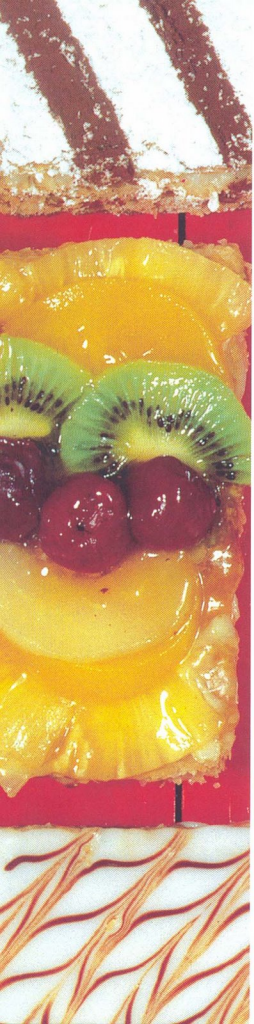
Peras chinas 66
Queso blanco con fruta 67
Sopas de fruta 68
Frutas rojas gratinadas 70

MOUSSES

Marquesa de chocolate 74
Mousse de frambuesa 76
Mousse de chocolate 78
Mousse de chocolate 79
Mousse de chocolate blanco 82
Mousse de chocolate con leche 82
Mousse de chocolate negro 83
Mousse de queso blanco 84
Mousse de fruta 85
Mousse de albaricoque 86
Mousse de plátano 86
Mousse de limón y fresa o de grosella negra y mandarina 87
Mousse de limón 87
Mousse de naranja 90
Mousse de manzana 90
Mousse de melocotón 91

POSTRES DULCES

Crema al caramelo 94
Flan al caramelo 95
Flan de café 96
Crema vienesa 96
Crema Beau-Rivage 97
Flanes variados 97
Crema Bastilla 98
Leche frita (Buñuelos de Divonne) 98
Leche frita 98
Isla Flotante I 100
Isla Flotante II 100
Huevos nevados 101
Clafouti de cerezas 104
Clafouti de otoño 104
Clafouti de peras 105
Charlota caliente de manzana 106
Charlota fría de manzana 108
Charlota de pera 108
Charlota Real 109
Charlota de castañas 109
Bavarois Diplomate 112
Puding Diplomate 112
Marquesa de chocolate 113
Flan de fruta 114
Puding de pan y mantequilla 114
Puding de sémola al caramelo 115
Puding suflé 116
Suflé caliente al Grand Marnier 116
Suflé caliente de fruta 117
Strudel de manzana 118



Bizcocho de manzana 119
Croquetas de sémola 120
Croquetas de arroz y fruta 120
Fruta a la Condé 121
Pastel de sémola con pasas y fruta 122
Arroz Emperatriz 123

BUÑUELOS, CREPS Y GOFRES

BUÑUELOS

Buñuelos de manzana, de pera, de albaricoque, de plátano, etc. 126
Bolas de Berlín 126
Pestiños 127
Buñuelos de viento 128
Buñuelos rellenos 128
Empanadillas rellenas de ciruela 129

CREPS

Bolsitas de creps 130
Creps rellenas 131
Creps suflé con miel y avellanas 131

GOFRES

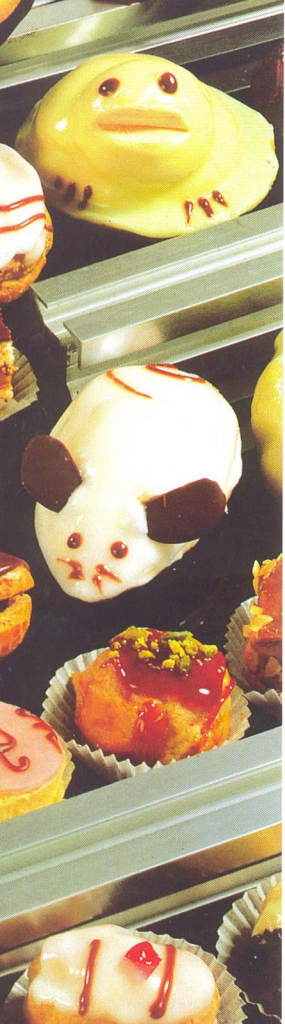
Gofres 134
Gofres lioneses 134
Gofres delicia 135

TARTAS

Tarta-flan 138
Tarta Linzer 138
Tarta de ciruelas pasas 139
Tarta a la inglesa 140
Tarta de naranja 141
Tarta de limón con merengue 142
Tarta de frutas exóticas 142
Tarta de pera 146
Tarta de hojaldre con fruta 146
Tarta Tatin 147

PASTELES GRANDES

Brioche de frutas 150
Brioche muselina 150
Brioche relleno 151
Tronco de Navidad 152
Calendario 152
Croquembouche 154
Flan bretón 156
Delicia al Cointreau 156
Delicia de hojaldre con peras o fresas 157
Bizcocho "Brie" 158
Selva Negra 158
Pastel Embajador 159
Pastel en corona 160
Pastel Singapur 160



Pastel Ópera 161
Pastel sevillano 161
Bizcocho de fruta 164
Hojaldre de manzana 165
Milhojas amarmolado 166
Pastel de moka 168
Pastel de chocolate 169
París-Brest 169
Pithiviers 172
Hojaldre relleno 172
Brazo de gitano con crema de castañas 174
Brazo de gitano de limón 174
Bizcocho borracho con chantilly 176
Saint-Honoré 178
Pastel de nueces 179

CAKES

Cake de limón 180
Cake de frutas 180
Cake amarmolado 181
Cake de manzana 181
Pastel esponjoso de chocolate 184
Tarta de nuez 184
Kugelhopf 185
Bizcocho genovés 186
Bizcocho Turín 186
Torta bretona 187

PASTELITOS

Relámpagos 190
Petisús glaseados 190
Petisús rellenos de chantilly 190
París-Brest individual 191
Profiteroles 191
Petisús al caramelo 191
Higos 192
Religiosas 192
Trufas 192
Saint-Honré individual 194
Pastelitos Polka 194
Pastelitos Pont-Neuf 195
Bizcochitos borrachos 195
Tartaletas de almendra 198
PASTELITOS DE BOCADO 199

POSTRES HELADOS 201

SORBETES

Sorbete de limón 202
Sorbete de fresa o de frambuesa 202
Sorbete de coco 202
Sorbete de cava 203
Sorbete de licor 203

HELADOS

Helado de vainilla 204

Helado de café 204
Helado de caramelo 204
Helado de chocolate con menta 205
Helado de praliné 205
Helado de miel y nuez 205

BOMBAS HELADAS

Bomba Aida 206
Bomba Melusko 206

TARTAS HELADAS

Biscuit glacé 208
Tarta helada de hojaldre y praliné con salsa de chocolate 209
Turrón helado 210
Suflé helado al Cointreau 210
Sorpresa noruega 211
Vacherin helado 211
Setas heladas 214
Merengue helado 214
Creps rellenas de helado 214
Melocotón Melba 216
Peras Bella Helena 216
Profiteroles rellenos de helado 216

PASTITAS Y DULCES

PASTITAS

Palitos de chocolate 220
Cigarrillos 220
Lenguas de gato 221
Tejas 221
Croquetas de almendra 222
Macarrones de coco 222
Magdalenas 222
Margaritas 223
Pastitas de pasas 223

DULCES

Frutas rellenas y bañadas en caramelo 226
Brochetas de fruta 227
Cerezas bañadas en fondant 227
Bombones de praliné 228
Bombones rellenos de pasta de almendras 228
Trufas al Cointreau 229
Rocas 229

MOTIVOS DECORATIVOS

TÉCNICAS BÁSICAS

El cartucho de papel 232
La manga pastelera 233
El chocolate 234
SURTIDO DE POSTRES 236

LÉXICO 240
ÍNDICE 248

Índice

A

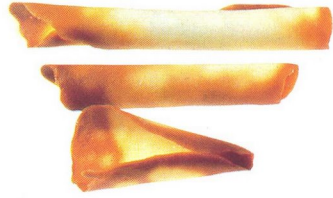
Almíbar espeso	54
Almíbar ligero	54
Aromatizantes	24
Arroz Emperatriz	122
Azúcar	22
Azúcar cocido	54
Azúcar en terrones	22
Azúcar fino	22
Azúcar glas	22
Azúcar moreno	22

B

Bavarois Diplomate	112
Biscuit glacé	208
Bizcochitos borrachos	195
Bizcocho borracho con chantilly	176
Bizcocho borracho con fruta	176
Bizcocho "Brie"	158
Bizcocho de fruta	164
Bizcocho de manzana	119
Bizcocho de nuez	179
Bizcocho genovés	186
Bizcocho Turín	186
Bolas de Berlín	126
Bolsitas de creps	130
Bomba Aida	206
Bomba Melusko	206
Bombones de pasta de almendras	228
Bombones de praliné	228
Brazo de gitano con crema de castañas	174
Brazo de gitano de limón	174
Brioche de frutas	150
Brioche muselina	150
Brioche relleno	151
Brochetas de fruta	227
Buñuelos de manzana, pera, albaricoque, piña, etc.	126
Buñuelos de viento	128
Buñuelos rellenos	128

C

Cacao	14
Cake amarmolado	181
Cake de frutas	180
Cake de limón	180
Cake de manzana	181
Calendario	152
Cartucho de papel (dibujos con)	232
Cerezas bañadas en fondant	227
Charlota caliente de manzana	106
Charlota de castañas	109
Charlota de pera	108
Charlota fría de mazana	108
Charlota real	109
Chocolate (motivos decorativos de)	234
Chocolate con leche	140
Chocolate en polvo	14
Chocolate negro	14
Cigarrillos	220
Clafouti de cerezas	104
Clafouti de peras	105
Cobertura de chocolate	15
Cobertura de chocolate con leche	15
Cobertura de chocolate negro	15
Cocción de la masa de hojaldre	59
Cocción de los petisús	56
Cocción del azúcar	54
Compota de manzana y pasas con merengue	66
Coulis de frutas rojas	50
Coulis de pera	50
Crema al caramelo	94
Crema Bastilla	98
Crema Beau-Rivage	97



Crema chantilly 47
Crema de almendras 46
Crema de bavarois 46
Crema de chocolate 48
Crema de mantequilla 45
Crema inglesa 44
Crema muselina de café 169
Crema pastelera 49
Crema vienesa 96
Creps rellenas 131
Creps rellenas de helado 214
Creps suflé con miel y avellanas 131
Croquembouche 154
Croquetas de almendras 222
Croquetas de arroz 120
Croquetas de sémola 120

D

Delicia al Cointreau 156
Delicia de hojaldre de pera y fresas 157

E

Encamisado del molde 106
Encamisar con caramelo 6
Equivalencias entre gas y electricidad 8
Empanadillas de ciruelas pasas 129
Extracto de café 24

F

Flan al caramelo 95
Flan bretón 156
Flan de café 96
Flanes variados 97
Fondant 18
Formación de los relámpagos 56
Formación de los petisús 56
Fruta a la Condé 121
Frutas rellenas y bañadas en caramelo 226
Frutas rojas gratinadas 70

G

Gofres 134
Gofres delicia 135
Gofres lionesas 134
Gianduja 16
Glaseado claro 19
Glaseado rojo 19
Glucosa líquida 22
Granizados o "granitas" 203

H

Helado de café 204
Helado de caramelo 204
Helado de miel y nuez 205
Helado de praliné 205
Helado de chocolate a la menta 205
Helado de vainilla 204
Higos 192
Hojaldre de manzana 165
Hojaldre relleno 172
Huevos nevados 101

I

Instrumentos y utensilios necesarios 11
Isla flotante I 100
Isla flotante II 100

J

Juliana de naranja 208

K

Kugelhopf 185

L

Leche frita 98
Leche frita (Buñuelos de Divonne) 98
Lenguas de gato 221

M

Macarrones de coco 222
Magdalenas 222
Manera de cortar la masa de hojaldre 59
Manera de llenar la manga pastelera 56
Manera de glasear los relámpagos 57
Manera de montar una mousse 76
Manera de rellenar los petisús 57
Manera de forrar un aro o molde de tarta 58
Manera de glasear los petisús 57
Manga pastelera 233
Manzanas al horno 64
Margaritas 223
Marquesa de chocolate 74
Marquesa de chocolate 113
Masa de bizcochos de soletilla 33
Masa de milhojas 30

Masa de saboyana 32
Masa de Pithiviers 30
Masa de bizcocho de naranja 42
Masa de brioche 34
Masa de bizcocho borracho 43
Masa de creps 36
Masa de tarta 30
Masa de tulipas 43
Masa de gofres 37
Masa de bizcocho 40
Masa de hojaldre 30
Masa de merengue 9
Masa de hojaldre rápida 31
Masa para plancha de bizcocho 32
Pasta quebrada 28
Medidas 8
Melocotón Melba 216
Merengue helado 214
Merengue italiano 38
Merengue ligero 38
Merengue suizo 38
Milhojas 166
Motivos decorativos 24
Mousse de albaricoque 86
Mousse de chocolate 78
Mousse de chocolate 79
Mousse de chocolate blanco 82
Mousse de chocolate con leche 82
Mousse de chocolate negro 83
Mousse de frambuesa 76
Mousse de fruta 85
Mousse de limón 87
Mousse de limón y fresa o de grosella negra y mandarina 87
Mousse de manzana 90
Mousse de melocotón 91
Mousse de naranja 90
Mousse de plátano 86
Mousse de queso blanco 84

N

Nata montada 47

P

Palitos de chocolate 220
París-Brest 169
París-Brest individual 191
Pasta de galleta 29
Pasta choux 35
Pasta de almendras 20
Pasta de freír 37
Pasta para glasear 16
Pasta sablé 28
Pastel de chocolate 169
Pastel de moka 168
Pastel Embajador 159
Pastel en corona 160
Pastel esponjoso de chocolate 184
Pastel Ópera 161
Pastel sevillano 161
Pastel Singapur 160
Pastelitos al caramelo 191
Pastelitos de bocado 199
Pastelitos Polka 194
Pastelitos Pont-Neuf 195
Pastillas de chocolate 234
Pastitas de pasas 223
Peras Bella Helena 216
Peras chinas 66
Peras y ciruelas pasas al vino tinto 65
Pestiños 127
Petisús con chantilly 190
Pithiviers 172
Praliné 22
Preparación del caramelo 94
Preparación del glaseado 166
Preparación de la gelatina de fruta 76
Preparación de la mezcla de flan 94
Preparación de la mousse 76
Profiteroles 191
Profiteroles rellenos de helado 216
Puding de crema 114
Puding de pan y mantequilla 114
Puding de sémola al caramelo 115
Puding Diplomate 112
Puding suflé 116

Q

Queso blanco con fruta 67

R

Realización de tulipas y cigarrillos 61
Relámpagos 190
Religiosas 192
Rocas 229

S

Sabayón 70
Saint-Honoré 178
Saint-Honoré con bavarois 178

Saint-Honoré con crema Chiboust 178
Saint-Honoré individual 184
Salsa de anís 52
Salsa de caramelo 52
Salsa de chocolate 52
Salsa de melocotón a la menta 51
Salsa de praliné 53
Salsa de vainilla 53
Selva Negra 158
Sémola con pasas y frutas 123
Setas heladas 214
Sopas de fruta 68
Sorbete de cava 203
Sorbete de coco 202
Sorbete de fresa o frambuesa 202
Sorbete de licor 203
Sorbete de limón 202
Sorpresa noruega 211
Suflé caliente al Grand Marnier 116
Suflé caliente de fruta 117
Suflé helado al Cointreau 210
Strudel de manzana 118
Surtido de postres 236

T

Tarta a la inglesa 140
Tarta de ciruelas pasas 139
Tarta de frutas exóticas 142
Tarta de hojaldre con fruta 146
Tarta de hojaldre y praliné con salsa de chocolate 209
Tarta de limón con merengue 142
Tarta de naranja 141
Tarta de nuez 184
Tarta de pera 146
Tarta-flan 138
Tarta Linzer 138
Tarta Tatin 147
Tartaletas de almendra 198
Técnicas diversas 54
Técnicas de repostería 232
Tejas 221
Timbal 176
Torta bretona 187
Triángulos 234
Tronco de Navidad 152
Trufas 192
Trufas al Cointreau 229
Turrón helado 210

V

Vacherin helado 211
Virutas de chocolate 235

BIBLIOTECA MUNICIPAL · PALMA (Mallorca)